Waniliowy sernik z owocami

czas przygotowania: **30 min**

poziom trudności: **średni**

Składniki

CIASTO:

- jajko (rozmiar L) - 2 sztuki
- cukier - 100 g
- mąka pszenna - 50 g
- Kakao Extra Ciemne Gellwe - 20 g
- Proszek do pieczenia Gellwe - 1/2 łyżeczki

MASA SEROWA:

- Sernik na zimno Gellwe - 1 opakowanie
- schłodzone mleko - 500 ml
- serek homogenizowany waniliowy 150 g - 2 opakowania

DODATKOWO:

- Galaretka agrestowa Gellwe - 1 opakowanie
- owoce - wedle uznania

Sposób przygotowania

1. Przygotuj ciasto. Mąkę przesiej z kakao i proszkiem do pieczenia. Białka oddziel od żółtek i ubij z cukrem na sztywną pianę. Zmniejsz obroty miksera i dodaj po jednym żółtka. Na koniec dodaj mąkę z dodatkami i wymieszaj.
2. Dno tortownicy o średnicy 24 cm wyłóż papierem do pieczenia. Ciasto przełóż do formy i wstaw do nagrzanego piekarnika. Piecz około 20 minut w 180°C. Wystudź.
3. Przygotuj masę serową. Do wysokiego naczynia wlej schłodzone mleko i wsyp zawartość opakowania. Miksuj na najwyższych obrotach miksera przez 2-3 minuty. Następnie dodaj serki i miksuj jeszcze przez 2 minuty. Gotową masę wyłóż na ciasto w formie i wstaw na godzinę do lodówki.
4. Galaretkę rozpuść w gorącej wodzie, a gdy zacznie tężeć, wylej na sernik i ponownie wstaw do lodówki. Udekoruj owocami.

Produkty Gellwe użyte w przepisie
Waniliowy sernik z owocami

Sernik na zimno

Lekkie, delikatne i pyszne ciasto na zimno. Sprawdzi się nie tylko ze świeżymi owocami ale i galaretką Gellwe. To wyśmienity deser dla całej rodziny nie tylko na ciepłe ale i chłodne dni.

Opakowanie zawiera: 193g

Kakao Extra Ciemne

Kakao Gellwe - ekstra ciemne. Idealne do ciast, deserów i do picia. Najwyższa jakość.
Gwarancja smaku i jakości Gellwe.

Opakowanie zawiera: 80g

Galaretka – smak agrestowy

Galaretka o smaku agrestowym w proszku.

Opakowanie zawiera: 72g

Proszek do pieczenia 30g

Proszek do pieczenia Gellwe. Gwarancja smaku, gwarancja jakości.
To pewność wypieku oraz niezbędny dodatek do pieczenia wszystkich ciast.
Puszyste i wyrośnięte ciasto to gwarancja jakości oraz wykorzystania najwyższej jakości surowców.
Podwójna porcja na 1kg mąki.

Opakowanie zawiera: 30g