Mini serniczki na kakaowym spodzie z żelką malinową

czas przygotowania: **30 min**

poziom trudności: **średni**

Składniki

SPÓD KAKAOWY:

- herbatniki - 200g
- kakao extra ciemne Gellwe - 2 łyżki
- masło (roztopione) - 50g

MASA SEROWA:

- gęsty serek lub twaróg sernikowy - 800g
- śmietanka 30% - 50ml
- biała czekolada - 100g

ŻELKA MALINOWA:

- maliny mrożone - 400g
- cukier - 2 łyżki
- żelatyna Gellwe - 2 łyżeczki
- woda (gorąca) - 4 łyżki

Sposób przygotowania

1. Przygotuj spód: herbatniki drobno pokrusz lub zmiksuj. Dodaj kakao extra ciemne Gellwe oraz roztopione masło i dokładnie wymieszaj. Powstałą masę wyłóż do foremek na mini serniczki, dokładnie dociskając. Wstaw do lodówki do schłodzenia.
2. Białą czekoladę rozpuść w kąpieli wodnej lub w mikrofali i lekko przestudź. Serek wymieszaj ze śmietanką, następnie dodaj rozpuszczoną czekoladę i dokładnie połącz do uzyskania gładkiej, kremowej konsystencji
3. Maliny przełóż do garnka, dodaj cukier i sok z cytryny. Podgrzewaj, aż owoce się rozpadną. Żelatynę Gellwe rozpuść w gorącej wodzie i dodaj do ciepłej masy malinowej, dokładnie mieszając.
4. Na schłodzony spód wyłóż masę serową i wyrównaj powierzchnię. Na wierzch delikatnie wylej malinową żelkę.
5. Wstaw mini serniczki do lodówki na kilka godzin, aż całkowicie stężeją.

Produkty Gellwe użyte w przepisie
Mini serniczki na kakaowym spodzie z żelką malinową

Żelatyna spożywcza 50g

Żelatyna to świetny dodatek do mięs, ryb, warzyw i deserów.

Sprawdzi się do przygotowania galaretek mięsnych, rybnych, owocowych oraz do serników na zimno, kremów i deserów.

Sposób przygotowania:
1. Wlej do naczynia 0,5 l przegotowanej, gorącej wody lub wywaru.
2. Wsyp 2-3 łyżeczki żelatyny (ok. 10 g)

3. Dokładnie wymieszaj aż do rozpuszczenia (nie gotuj!)
4. Ostudzoną galaretkę wstaw do lodówki do stężenia.

Opakowanie zawiera: 50 g

Kakao Extra Ciemne

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

Opakowanie zawiera: 80g