Torcikowy sernik pistacjowy z mango i malinami

czas przygotowania: **45 min**

poziom trudności: **średni**

Składniki

- Sernik na Zimno Pistacjowy Gellwe – ½ opakowania
- mleko – 250 ml
- Galaretka o smaku mango Gellwe – ½ opakowania
- Galaretka o smaku malinowym Gellwe – ½ opakowania
- Galaretka o smaku agrestowym Gellwe – ½ opakowania
- wrzątek do przygotowania galaretek – połowa ilości podanej na opakowaniu
- herbatniki – 120 g
- masło – 60 g
- mango – 1 sztuka
- świeże maliny – 100 g

Sposób przygotowania

1. Herbatniki drobno zmiel i połącz z roztopionym masłem.
2. Tortownicę lub zabezpieczony rant o średnicy 18 cm wyłóż masą z herbatników, lekko wyprowadzając ją na boki formy. Dokładnie dociśnij szklanką lub łyżką i wstaw do lodówki na czas przygotowania masy sernikowej.
3. Do misy miksera wsyp Sernik na Zimno Pistacjowy Gellwe, dodaj ciepłe mleko i miksuj na średnich obrotach, aż masa lekko zgęstnieje.
4. Gotową masę sernikową wyłóż na schłodzony spód z herbatników, wyrównaj i wstaw do lodówki na około 45 minut.
5. Każdą galaretkę przygotuj osobno, używając połowy ilości wody podanej na opakowaniu. Dokładnie wymieszaj, pozostaw do wystudzenia, a następnie wstaw do lodówki do lekkiego stężenia.
6. Na schłodzoną masę sernikową wyłóż lekko tężejącą Galaretkę o smaku mango Gellwe, a następnie warstwę Galaretki o smaku malinowym Gellwe.
7. Mango obierz i pokrój w kostkę. Na wierzchu deseru ułóż mango oraz

świeże maliny.

8 Owoce zalej lekko tężejącą Galaretką o smaku agrestowym Gellwe. Gotowy sernik wstaw do lodówki na minimum 8 godzin, najlepiej na całą noc.

Produkty Gellwe użyte w przepisie
Torcikowy sernik pistacjowy z mango i malinami

Sernik na zimno pistacjowy

Lekk i aksamitny sernik na zimno o intensywnym smaku pistacji. Łatwa w przygotowaniu mieszanka pozwala stworzyć wyjątkowy sernik o kremowej konsystencji i wyraźnej, orzechowej nucie. Doskonale komponuje się z czekoladą, owocami lub chrupiącymi dodatkami.

Opakowanie zawiera: 193 g

Galaretka – smak agrestowy

Galaretka o smaku agrestowym w proszku.

Opakowanie zawiera: 72g

Galaretka – smak mango

Galaretka o smaku mango w proszku.

Opakowanie zawiera: 72g

Galaretka – smak malinowy

Galaretka o smaku malinowym w proszku.

Opakowanie zawiera: 72g