Wielkanocny sernik pistacjowy z wiśnią

czas przygotowania: 100 min

poziom trudności: trudny

Składniki

SPÓD:

- herbatniki - 130g
- masło - 50g

MASA SEROWA:

- biała czekolada - 70g
- śmietanka 30% lub 36% - 100ml
- pasta pistacjowa (niesłodzona) - 150g
- ser sernikowy - 700g
- jajka - 4 szt.
- proszek do pieczenia Gellwe - 1 łyżeczka
- cukier - 60g
- cukier wanilinowy Gellwe - 3 łyżeczki
- skrobia ziemniaczana - 1 płaska łyżka

POLEWA:

- biała czekolada - 50g
- śmietanka 30% - 25ml

KONFITURA WIŚNIOWA - Składniki

- wiśnie (mrożone lub świeże) - 200g
- żelatyna Gellwe - 2g

Sposób przygotowania

1. Żelatynę zalej niewielką ilością zimnej wody i odstaw do napęcznienia.
2. Wiśnie podgrzej w garnku do rozmrożenia i zagotowania, dodaj cukier, wymieszaj.
3. Do ciepłych owoców dodaj żelatynę, dokładnie wymieszaj i schładzaj w lodówce przez min. 3 godziny.
4. Herbatniki rozdrobnij na okruszki, masło rozpuść i połącz z herbatnikami.
5. Wyłóż spód formy papierem do pieczenia, wysyp masę ciasteczkową i lekko dociśnij.
6. Śmietankę podgrzej (nie doprowadzaj do wrzenia), dodaj połamaną białą czekoladę i mieszaj do uzyskania gładkiej masy.
7. Po przestudzeniu dodaj pastę pistacjową i wymieszaj.
8. Do misy miksera dodaj twaróg, cukier, cukier wanilinowy i jajka. Krótko zmiksuj do połączenia.

- cukier - 20g

9. Dodaj skrobię oraz masę pistacjową i ponownie krótko wymieszaj.
10. Masę przelej na przygotowany spód.
11. Piecz 25 minut w 170°C (góra–dół), następnie 55 minut w 130°C (termoobieg).
12. Po upieczeniu studź sernik w uchylonym piekarniku, a następnie wstaw do lodówki.
13. Białą czekoladę z polewy rozpuść w podgrzanej śmietance, mieszając do uzyskania gładkiej konsystencji.
14. Wystudzony sernik polej polewą, udekoruj konfiturą wiśniową i opcjonalnie posiekanymi pistacjami.

Produkty Gellwe użyte w przepisie
Wielkanocny sernik pistacjowy z wiśnią

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

Cukier wanilinowy 16g

Cukier wanilinowy Gellwe. To gwarancja wyśmienitego zapachu wypieków. Sporządzony z najlepszych receptur idealnie sprawdzi się do przygotowania kremów oraz ciast. Każdy wypiek będzie smaczny i aromatyczny.

Opakowanie zawiera: 16g

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