

Sernik pistacjowy na zimno z malinami



czas przygotowania: **30 min**



poziom trudności: **średni**



Składniki

SERNIK:

- herbatniki lub ciastka czekoladowe (pokruszone) – 220g
- masło (roztopione) – 90g
- sernik na zimno smak pistacjowy Gellwe – 1 opakowanie
- mleko (w temperaturze pokojowej) – 600ml
- pistacje (posiekane) – 50g
- maliny – 220g

MUS:

- biała czekolada – 130g
- śmietana kremówka 36% – 300ml

DODATKOWO:

- maliny do ozdoby – wedle uznania
- posiekane pistacje do ozdoby – wedle uznania

Sposób przygotowania

- 1 Tortownicę o średnicy 24cm wyłożyć papierem do pieczenia.
- 2 Do pokruszonych ciastek dodać roztopione masło i wymieszać. Masę ciasteczkową przełożyć do blaszki, wyrównać i docisnąć.
- 3 Do mleka dodać mieszankę do sernika o smaku pistacjowym i ubijać mikserem przez około 4-5 minut (nie przekraczać 5 minut, bo masa szybko tężeje).
- 4 Masę podzielić na dwie równe części. Do jednej dodać posiekane pistacje, wymieszać. Masę z pistacjami wyłożyć na spód w blaszce, wyrównać.
- 5 Do drugiej części dodać maliny i wymieszać szpatułką. Masę z malinami wyłożyć na ciasto w blaszce i wyrównać. Sernik wstawić do lodówki na co najmniej 1 godzinę.
- 6 Śmietankę wlać do rondelka i zagotować.
- 7 Połamaną czekoladę przełożyć do miski i zalać gorącą śmietanką, mieszać, aż czekolada się roztopi.

8

Masę czekoladową nakryć folią spożywczą na dotyk i odstawić do całkowitego ostudzenia. Następnie wstawić do lodówki na co najmniej 6 godzin.

9

Dobrze schłodzoną masę czekoladową ubić mikserem i udekorować nią wierzch sernika.

10

Sernik przed podaniem udekorować malinami i posiekanymi pistacjami.



Produkty Gellwe użyte w przepisie
Sernik pistacjowy na zimno z 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