

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:

- Galaretkę 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 żółtku. 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 wsep 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