

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. Krótко 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. Pyszne i wyrośnięte ciasto to gwarancja jakości oraz wykorzystania najwyższej jakości surowców.

Podwójna porcja na 1kg mąki.

Opakowanie zawiera: 30g