



## składniki (na tortownicę o średnicy 24 cm)

### Na spód:

- 200 g wafli „Pryncypałki Classic” Dr Gerard
- 50 g migdałów
- 60 g masła

### Dekoracja:

- 4 wafle „Pryncypałki Classic” Dr Gerard
- 3 łyżki konfitury truskawkowej
- 10 truskawek

### Masa serowa:

- 200 g śmietanki kremówki (30% lub 36%)
- 9 płatków żelatyny (18 g)
- 1 kg twarogu trzykrotnie mielonego
- 180 g jogurtu greckiego

Sernik bez pieczenia  
z Pryncypałkami Classic



## sposób przygotowania

W małym rondelku rozpuszczamy masło. W malakserze mieszamy wafle i migdały z rozpuszczonym masłem. Uzyskany „mokry piasek” przekładamy do tortownicy wyłożonej papierem do pieczenia. Dociskamy do dna, by uzyskać spód sernika.

W małej miseczce z zimną wodą namaczamy przez 5-10 minut płatk żelatyny. Następnie dobrze odciskamy z nadmiaru wody. Dodajemy je do śmietany kremówki, którą podgrzewamy na niewielkim ogniu. Żelatyna powinna całkowicie się rozpuścić w kremówce, ale śmietana nie powinna zostać doprowadzona do wrzenia.

Śmietaną z żelatyną studzimy, powinna być lekko ciepła, ale nie gorąca. W malakserze mieszamy twaróg, jogurt grecki i cukier. Cienką strużką dodajemy śmietaną z rozpuszczoną żelatyną. Gotową masę serową przekładamy na tortownicę. Wstawiamy na całą noc do lodówki, można nawet zostawić sernik w chłodzie na całą dobę.

Przed podaniem lekko podgrzewamy konfiturę truskawkową. Rozprowadzamy ją po wierzchu sernika, posypujemy kawałkami truskawek i pokrojonymi w kostkę wafelkami „Pryncypałki Classic” Dr Gerard.