

Sernik z różową agrestową pianką



sposób przygotowania

W garnku rozpuścić masło, następnie dodać cukier, cukier waniliowy, twaróg, jajka – PRZEZ CAŁY CZAS ENERGETYCZNIE MIESZAĆ! (można użyć miksera w razie powstałych grudek)

Do gotującej się masy na koniec dodać budyń rozpuszczony w mleku, ciągle mieszając.

Gdy masa ponownie się zagotuje i zacznie gęstnieć ściągnąć ją z ognia (masa zgęstnieje gdy ostygnie i postoi w lodówce!)

Blaszkę włożyć papierem, następnie wyłożyć pokruszonymi ciasteczkami. Lekko przestygniętą masę przelać do formy, na wierzchu posypać pokruszonymi ciastkami i lekko obciążyć.

Zostawić do ostygnięcia

Galaretkę i 2 łyżeczki żelatyny rozpuścić wg przepisu, ale zmniejszyć ilość wody o połowę, następnie poczekać aż ostygnie.

Zblendowane truskawki połączyć z jogurtem i dodać do tego zupełnie wystygniętą, ale jeszcze płynną galaretkę, wszystko dobrze wymieszać, wylać na ostygnięty sernik i wstawić na noc do lodówki.

składniki

Sernik:

- 1 kg sera twarogowego tłustego trzykrotnie mielonego
- 1 szklanka cukru
- cukier waniliowy
- 2 budynie waniliowe bez cukru
- 1 szklanka mleka
- 4 jajka
- 100 g masła
- ciasteczka Maślane Listki Dr Gerard

Pianka:

- 1 galaretka truskawkowa lub pomarańczowa
- 2 łyżeczki żelatyny
- 1/2 kg truskawek zblendowanych
- 300 g jogurtu greckiego