

RECIPE

# Sernik na zimno z kremem Nutella® i owocami

Łatwe

40 min



## Składniki na 12 porcji

### Składniki na spód:

150 g ciastek pełnoziarnistych lub zbożowych, owsianych itp.

60 g masła, roztopionego

20 g zmielonych migdałów (mogą być ze skórką)

Szczypta soli

### Masa serowa:

400 g twarogu półtłustego lub tłustego, zmielonego trzykrotnie

500 g pulpy z mango (najlepiej z puszki)

2 łyżki świeżo wyciśniętego soku z cytryny

130 g cukru pudru

22 g żelatyny w proszku

70 ml zimnej wody

300 ml śmietany kremówki 36%, schłodzonej

### Dodatkowo:

180g kremu Nutella® (15g kremu Nutella® na 1 porcję)

Plasterki z jednego świeżego owocu mango

### Wskazówka:

Wszystkie składniki, oprócz śmietany kremówki, powinny być w temperaturze pokojowej.



Aby przygotować ten pyszny przepis, wystarczy 15 g kremu Nutella® na 1 porcję!

## SERNIK NA ZIMNO - WYKONANIE

1

### Spód:-

Wszystkie składniki umieścić w malakserze. Zmiksuj je tak, by uzyskać konsystencję mokrego piasku. Spód formy o średnicy 23 cm wyłóż papierem do pieczenia.- Masę ciasteczkową wysp na spód formy i wyrównaj powierzchnie.

2

### Masa serowa:

W misie miksera umieścić twaróg, pulpę z mango, sok z cytryny i cukier. Zmiksować (końcówki miksera do ubijania białek) do otrzymania jednolitej, bezgrudkowej masy. Żelatynę w proszku zalać 70 ml zimnej wody, odstawić na 10 minut do napęcznienia. Postawić na palniku i podgrzewać, mieszając, do całkowitego rozpuszczenia się żelatyny lub podgrzać w mikrofalach. Nie doprowadzać do wrzenia (żelatyna straci swoje właściwości żelujące). Zdjąć z palnika i lekko przestudzić. Do jeszcze lekko ciepłej żelatyny dodać łyżkę masy serowej, dokładnie rozprowadzić. Dodać kolejne 2 łyżki i znowu wymieszać, obserwując, czy nie ma grudek. Tak zaprawioną żelatynę dodać do masy serowej i natychmiast zmiksować, do połączenia.

3

W osobnym naczyniu umieścić schłodzoną śmietanę kremówkę. Ubić do sztywności. Dodać ją do masy serowej, w dwóch turach i delikatnie wymieszać z masą serową. Na spód ciasteczkowy wyłożyć masę serową. Wyrównać szpatułką. Schłodzić w lodówce, do całkowitego stężenia masy serowej, najlepiej przez noc.

4

Schłodzony sernik posmarować lub wycisnąć na wierzch z rękawa cukierniczego krem Nutella®. Udekorować plasterkami mango i pestkami granatu. Opcjonalnie do sernika na zimno dodać bitą śmietanę.