

Sernik z malinowymi serduszkami

Ciasto przygotowane z miłością to więcej niż ciasto. Sprawdź przepis na puszysty i delikatny sernik z Twarogu Sernikowego!



Przepis



Dodatkowe informacje o przepisie:

20 minut + 4 h Składniki na
chłodzenia tortownicę o
średnicy 24 cm

Składniki

- 150 g herbatników
- 3 łyżki miękkiego masła
- 1 kg Twarogu Sernikowego 8% Président
- 150 g cukru pudru
- 2 łyżeczki cukru waniliowego
- 400 g śmietanki kremówki
- 200 g malin
- 2 łyżki cukru

Spód

150 g herbatników

3 łyżki miękkiego masła

Masa

1 kg Twarogu Sernikowego 8% Président

150 g cukru pudru

2 łyżeczki cukru waniliowego

400 g śmietanki kremówki

Sos malinowy

200 g malin



2 łyżki cukru

Pokruszone herbatniki wymieszaj z masłem i
wylóż przygotowaną masą spód tortownicy.

Wstaw do lodówki.

Twaróg Sernikowy 8% Président utrzyj z cukrem.

Miksując, dolewaj powoli śmietankę. Całość
miksuj jeszcze przez ok. 5 minut do uzyskania
gładkiej, puszystej masy. Masę przelej na
schłodzony spód.

W małym garnuszku podgrzej maliny z cukrem,
ciągle mieszając. Po 5 minutach, gdy owoce
puszczą wodę, przetrzyj sos przez sito. Na
wierzchu sernika zrób małe kropeczki sosu, a
następnie przejedź przez sam środek
wykałaczką, aby uzyskać kształt serduszek.
Przed podaniem schładzaj przez 4 godziny, a
najlepiej przez całą noc.