

## 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

#### <strong>Spód</strong>

150 g herbatników

3 łyżki miękkiego masła

#### <strong>Masa</strong>

1 kg Twarogu Sernikowego 8% Président

150 g cukru pudru

2 łyżeczki cukru waniliowego

400 g śmietanki kremówki

#### <strong>Sos malinowy</strong>

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.