Sernik na zimno na biszkopcie

data aktualizacji: 2022.05.04 autor: Redakcja

Składniki

Składniki na biszkopt:

- 3/4 szklanki Mąki Szymanowskiej Tortowej (typ 450)
- 3 jaja
- 3/4 szklanki cukru
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

Masa serowa:

- 0,5 kg serków homogenizowanych
- 3 żółtka
- 1/2 paczki margaryny
- 1 szklanka mleka
- 4 łyżki żelatyny
- 1 szklanka cukru pudru

- 1 galaretka (wiśniowa/truskawkowa)
- truskawki do dekoracj

Przygotowanie:

Biszkopt:
Przesiać mąkę z proszkiem do pieczenia. Jaja utrzeć z cukrem. Do utartej masy dodać delikatnie mąkę i wymieszać. Ciasto wylać na blachę i wstawić do nagrzanego piekarnika do 200 stopni, aż do momentu wyrośnięcia. Następnie przypiec jeszcze przez 15 minut na temp. 220 stopni.
Masa serowa:
Jajka utrzeć z cukrem na puszystą masę, dodać rozpuszczoną margarynę. Utrzeć dokładnie. W ciepłym mleku rozpuścić żelatynę. Do masy z jajkami dodać serki a na końcu żelatynę rozpuszczoną w mleku. Wymieszać, wylać na wystudzony biszkopt i odstawić w chłodne miejsce aż do ścięcia się. Na koniec rozpuścić galaretkę i wylać ją na ciasto. Odstawić aż do zgęstnienia.

Źródło: https://eglos.pl/aktualnosci/item/38941-sernik-na-zimno-na-biszkopcie