

Sernik straciatella na zimno

Składniki na spód:

200 g herbatników maślanych

100 g roztopionego masła

Składniki na masę serową:

1 kg twarogu półtłustego

400 ml śmietany kremówki 30%

250 g cukru

100 g czekolady mlecznej lub deserowej

5 łyżek żelatyny

150 ml wody do rozpuszczenia żelatyny



Dodatkowo:

Czekolada mleczna lub deserowa

200 ml śmietany kremówki 30%

2 łyżki cukru pudru do śmietany

Wykonanie:

Ciasteczka kruszymy ręcznie np. kulą do ucierania lub mielimy, następnie dodajemy roztopione gorące masło. Mieszamy łyżką, aż ciasteczka wchłoną całe masło. Tak przygotowany spód wykładamy do okrągłej foremki, o średnicy około 25 cm, której spód wyłożyliśmy papierem do pieczenia. Ciasteczka rozkładamy równomiernie po całej powierzchni. Lekko dociskamy dłońmi lub np. kulą do ucierania. Foremkę wkładamy do lodówki.

5 łyżek żelatyny rozrabiamy w 150 ml wrzątku i zostawiamy do wystudzenia. Twaróg dwa razy przeciskamy przez praskę do ziemniaków lub mielimy w maszynce do mięsa. Następnie ucieramy z 250 g cukru na puszystą masę. Śmietanę kremówkę ubijamy na sztywno w oddzielnej misce. Ubitą śmietanę dodajemy stopniowo do masy serowej, cały czas ucierając mikserem na wolnych obrotach. Po dodaniu całej śmietany dodajemy 100 g startej czekolady, którą ścieramy na tarce o dużych oczkach. Mieszamy mikserem na małych obrotach, ale tylko tyle, żeby czekolada wymieszała się

z masą serową. Na koniec dodajemy, małym strumieniem, wystudzoną żelatynę i mieszamy mikserem, aż żelatyna dokładnie rozprowadzi się po całej masie serowej.

Tak przygotowaną masę serową wykładamy na spód z herbatników, który wcześniej przygotowaliśmy. Rozprowadzamy po całej powierzchni blaszki, a górę równamy. Wkładamy do lodówki na kilka godzin, żeby masa stężała.

Po kilku godzinach, gdy masa stężyje, nożem oddzielamy ciasto od brzegów foremki. Delikatnie ściągamy brzeg foremki. Górę ciasta posypujemy startą czekoladą, a jeżeli chcemy by, nasz sernik wyglądał efektownie robimy rozetki z bitej śmietany wokół ciasta.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<http://kuchniamagdy.pl>

