

Sernik zebra z nutką pomarańczy na zimno

Składniki na spód:

- 200 g herbatników maślanych
- 70 g masła
- 2 łyżki kakao

Składniki na masę serową:

- 1 kg twarogu sernikowego z wiaderka
- 80 g cukru pudru
- 1 łyżeczka ekstraktu pomarańczowego lub innego
- 3 łyżki żelatyny
- 50 ml wrzątku do żelatyny



Składniki na bitą śmietaną:

- 400 ml śmietanki kremówki 30%
- 80 g cukru pudru
- 2 łyżki żelatyny
- 50 ml wrzątku do żelatyny
- 2 łyżki kakao

Wykonanie:

Spód ciasta

W rondelku roztopiamy masło, dodajemy kakao, mieszamy razem i zostawiamy do lekkiego przestygnięcia. Ciasteczka kruszymy np. kulą do ucierania lub mielimy, a następnie dodajemy roztopione gorące masło z kakao. Mieszamy łyżką, aż ciasteczka wchłoną całe masło. Spód tortownicy, o wymiarze 25 cm, wykładamy papierem do pieczenia, a na niego wykładamy ciasteczka z masłem. Rozprowadzamy po całej powierzchni i dobrze je ugniatamy np. dłońmi, łyżką, kulą do ucierania lub innym narzędziem. Foremkę wkładamy do lodówki.

Żelatyna

Na początek przygotowujemy żelatynę. Do dwóch oddzielnych miseczek wlewamy po 50 ml wrzątku. Do jednej dajemy 3 łyżki żelatyny, a do drugiej miseczki 2 łyżki żelatyny. Wszystko dokładnie mieszamy, aż żelatyna dokładnie rozpuści się w wodzie. Taką żelatynę odstawiamy i zajmujemy się kolejnymi składnikami.

Masa serowa

Ser przekładamy do miski, wsypujemy cukier puder i ucieramy na gładką masę. Następnie dodajemy ekstrakt pomarańczowy lub inny smak, taki jak lubimy i wszystko mieszamy do połączenia się składników. Miseczkę z serem odstawiamy do późniejszego wykorzystania.

Bitą śmietana

W oddzielnej misce ubijamy śmietankę kremówkę na pół sztywno, dodajemy cukier puder i chwilę mieszamy. Dodajemy kakao i mieszamy do połączenia się składników. Następnie dodajemy wystudzoną żelatynę (miseczka z 2 łyżkami żelatyny) i dokładnie mieszamy do połączenia się składników.

Dodajemy również żelatynę (miseczka z 3 łyżkami żelatyny) do masy serowej i szybko, ale dokładnie mieszamy, żeby żelatyna dobrze się rozprowadziła.

Składamy ciasto

Do foremki z przygotowanym wcześniej spodem wykładamy około 2 dużych łyżek masy serowej, a na masę serową łyżkę bitej śmietany. W razie potrzeby lekko ugniatamy. I ponownie 2 łyżki masy serowej i łyżkę bitej śmietany i tak do wykończenia składników.

Sernik wkładamy do lodówki na minimum kilka godzin. Ciasto przechowujemy w lodówce.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

