

Ciasto pianka o smaku cytrynowym

Składniki:

- 1 kg twarogu sernikowego z wiaderka
- 600 ml śmietanki kremówki 30%
- 3 galaretki cytrynowe (3 x 71g)
- 500 ml wrzątku do galaretek

Dodatkowo:

- około 20 szt. herbatników maślanych
- otarta skórka z 1 cytryny
- kawałek czekolady białej

Wykonanie:

Do miseczki wlewamy wrzątek, wsypujemy galaretki cytrynowe i dokładnie wszystko mieszamy. Galaretkę zostawiamy do całkowitego wystudzenia.

Błazkę o wymiarach 24 x 36 cm wykładamy herbatnikami maślanymi tak, żeby pokryły całe dno blazki. W razie potrzeby herbatniki docinamy.

Gdy galaretką będzie już zimna, ale w stanie płynnym, wtedy do miski dajemy śmietankę kremówkę zimną, bezpośrednio wyjętą z lodówki i ubijamy na sztywno. Do drugiej miski wykładamy twaróg sernikowy i lekko ubijamy mikserem. Następnie dodajemy do niego ubitą śmietanę i wszystko dokładnie mieszamy. Na koniec małym strumieniem wlewamy zimną galaretkę i dokładnie wszystko miksujemy. Masę próbujemy i w razie potrzeby możemy dosypać cukier puder.

Bierzemy wcześniej przygotowaną blazkę z herbatnikami i wylewamy masę do środka. W razie potrzeby masę rozprowadzamy po całej powierzchni, a wierzch ładnie równamy.

Na wierzch ciasta ścieramy skórkę otartą z jednej cytryny (wcześniej wyparzoną) i ścieramy na drobnej tarce po całej powierzchni ciasta. Następnie kawałek czekolady białej ścieramy na tarce lub na obierku do warzyw również po całej powierzchni ciasta.

Ciasto wkładamy do lodówki na minimum 12 godzin. Wtedy herbatniki zmiękną i będą współgrać z całym ciastem.

Smacznego!



Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

