



### Sernik na zimno "owocowy zamek"

Ten sernik na zimno to mocno owocowe mistrzostwo świata! A owocowy zamek, bo takie było życzenie dzieci. Challenge accepted ☐ ale nie wiedziałam jak podejść do tematu. W końcu wpadłam na galaretki owocowe w foremce do kostek lodu i tym sposobem udało się zobaczyć zachwyty w małych oczkach ☐

Do przygotowania sernika specjalnie wybrałam owoce, które są obecnie łatwo dostępne, a zarazem lekko kwaskowe. Dzięki temu całość jest obłędnie orzeźwiająca. Od tego sernika nie można się oderwać! Przy okazji cieszy oko ☐ Poza sezonem śmiało można użyć mrożonych. Trzeba tylko pamiętać, że wtedy galaretki znacznie szybciej stężeją ☐ to przyspieszy pracę, można działać trochę szybciej ☐

### **Twaróg Sernikowy z Mascarpone President – idealnie gładki, obłędnie kremowy!**

Wszelkie serniki w 90 % przygotowuję z twarogu w wiaderku. Tak jest po prostu szybciej, wygodniej i z gwarancją doskonałego poziomu zmielenia. Robiąc sernik na zimno często dodawałam mascarpone, bo uwielbiam, gdy całość jest przyjemnie kremowa. Do tego sernika wykorzystałam nowość od President, czyli twaróg sernikowy z mascarpone. No szok jaki to genialny produkt! Dwa w jednym, dzięki czemu nie trzeba kupować produktów osobno. To był czasem dla mnie problem, bo przy mniejszych formach, gdzie potrzebowałam tylko 1 kg sera zawsze mi go zostawało. Tutaj mamy to rozwiązane.

Serniki z twarogu sernikowego z mascarpone President wychodzą tak przyjemnie kremowe, że wprost rozplývają się w ustach! Mówię o tym w liczbie mnogiej, bo robiłam już inny sernik na zimno i jeden sernik pieczony. Żaden nie ma zdjęć, bo robiłam dla gości i ani czasu, ani... czasu ☐ nie było, by rozstawiać się do zdjęć. Ale tu muszę zwrócić uwagę na kolejną zaletę tego sera – nie trzeba

dodawać do masy żadnego tłuszczu. Jedyne dodatkowy tłuszcz, jaki dodałam do masy serowej przed pieczeniem, to jajka. A ja bardzo lubię sobie tak pracę w kuchni upraszczać ☐



## **Wróćmy do sernika na zimno.**

Przygotowanie zajęło mi około 2-2,5 godziny. Mogłabym może zrobić to jeszcze szybciej, ale w międzyczasie przygotowywałam sobie składniki na obiad z piekarnika.

Zaczęłam od podgrzania składników na spód, a po wyłożeniu tortownicy wstawiłam, by się schłodził w lodówce. Postawiłam na zdrowsze połączenie, czyli płatki owsiane z ryżowymi. Następnie rozpuściłam pierwsze galaretki. Przy obecnych temperaturach nie było obawy, że za szybko mi się ściagną ☐ Etapami "składałam" sernik w całość, a w czasie, gdy gotowy sernik na zimno się chłodził (a obiad piekł) ja już miałam czas poleżeć na kanapie ☐ uwielbiam takie niedziele! Deser obowiązkowo, a jeszcze taki? Rozpusta w biały dzień ☐

A spodobał mi się tak bardzo, że zrobiłam mu dziesiątki zdjęć ☐ ciężko było wybrać najlepsze do publikacji ☐



## **SERNIK NA ZIMNO "OWOCOWY ZAMEK"**

### **Składniki:**

#### **Spód:**

- 1 szkl. płatków owsianych błyskawicznych (*czyli rozdrobnionych*)
- 1/2 szkl. płatków ryżowych
- 3-4 czubate łyżki oleju kokosowego (*to ilość przed rozpuszczeniem!*)
- 1 czekolada mleczna z miętą (*może być każda inna, także gorzka*)

#### **Tortownica o średnicy 11 cm:**

- 1 pełna szklanka owoców (*użyłam malin i jagód*)
- 1 galaretka (*najlepiej o smaku owoców leśnych, ale może być też czerwona*)
- sok z limonki (*dałam 2 łyżki*)
- 1 szkl. wrzątku

#### **Tortownica o średnicy 16 cm:**

- 300 g Twarogu Sernikowego z Mascarpone President
- 1/2 szkl. wrzątku
- 1 galaretka turkusowa lub niebieska
- 3-4 krople niebieskiego barwnika spożywczego (*można pominąć, chciałam wzmocnić kolor, bo niebieski to ulubiony kolor starszej córki*)
- 1 łyżka soku z limonki

#### **Tortownica o średnicy 23 cm:**

- 700 g Twarogu Sernikowego z Mascarpone President
- 1/2 szkl. wrzątku
- 2 galaretki rubinowe (lub dowolne, w zależności jaki kolor i smak chcemy uzyskać)

#### **Dodatkowo:**

- 1 galaretka kryształowa (*bezbarwna*)
- 1 galaretka cytrynowa lub gruszkowa
- borówki amerykańskie (*użyłam około 250 g*)
- czerwona porzeczka
- śliwki (*użyłam 3 szt.*)
- jagody leśne (*użyłam 2/3 szkl.*)
- maliny (*użyłam 1/3 szkl.*)
- listki świeżej mięty
- foremka do kostek lodu

#### **Sposób przygotowania:**

##### **Spód:**

Do rondelka przełóż olej kokosowy i połamana czekoladę. Rozpuszczając dodaj płatki owsiane oraz ryżowe. Następnie mieszaj, cały czas podgrzewając, aż masa

dokładnie się połączy (nie gotuj).

Gotową masę wyłóż spód największej tortownicy. Ja dodatkowo samo dno wykładam zawsze papierem do pieczenia. Formę wstaw do lodówki, żeby dobrze schłodzić spód.

Rozpuść galaretki. Kryształową, owoce leśne i niebieskie.

Do foremek na kostki lodu włóż owoce (u mnie borówki i porzeczki) i małe listki mięty (dodają smaku i są dekoracyjne). Zalej foremki kryształową galaretką i wstaw całość do lodówki do schłodzenia.

Reszta galaretki przyda się później.

#### **Malutka tortownica:**

Na dno maleńkiej tortownicy połóż folię spożywczą, następnie nałóż i zapnij rant. W ten sam sposób przygotuj średnią.

Do najmniejszej tortownicy wsyp owoce (u mnie jagody i maliny) i zalej ostudzoną galaretką (u mnie owoce leśne). Wstaw do lodówki. Aby przyspieszyć proces, możesz też wstawić na krótko do zamrażarki.

Rozpuść galaretki rubinowe.

#### **Średnia tortownica:**

Przygotuj pierwszą masę serową. Twaróg zblenduj z tężejącą niebieską galaretką i sokiem z limonki. Na tym etapie dodałam odrobinę barwnika spożywczego, ale to możesz pominąć (możesz też zrobić zupełnie inny kolor poprzez zmianę galaretki i opcjonalnie barwnika).

Gdy owoce w galaretkce dobrze zastygną, delikatnie odkrój brzegi małej tortownicy, by je wyjąć. Owocową wkładkę ułóż na środku średniej tortownicy. Następnie przestrzenie pomiędzy nią, a bokami wypełnij przygotowaną masą serową. Masy miałam dokładnie tyle, że pokryłam całość, nawet wierzch owocowej wkładki. Tortownicę wstaw do lodówki, do schłodzenia.

Na schłodzoną masę wyłóż owoce (u mnie porzeczki, borówki i śliwki pokrojone w półksiężycy). Owoce delikatnie zalej pozostałą galaretką kryształową. Pilnuj, by każdy owoc był nią pokryty, dzięki temu nie będą się psuć. Możesz też wylać trochę, schłodzić, a potem dolać resztę – to da Ci gwarancję, że owoce nie wypłyną do góry i będą pięknie całe pokryte galaretką. Ponownie schłódź w lodówce.

W czasie chłodzenia przygotuj masę serową z reszty twarogu. Zblenduj z lekko tężejącymi galaretkami.

Rozpuść galaretkę gruszkową lub cytrynową.

#### **Największa tortownica:**

Wyjmij największą tortownicę. Włóż do niej na środek zastygniętą już zawartość średniej tortownicy, owocową wkładką (tą małą) do dołu (ja to zrobiłam odwracając całość przy pomocy talerzyka, żeby łatwo zdjąć folię spożywczą z dna).

Wypełnij przestrzeń pomiędzy brzegami. Dobrze jest użyć do tego rękawa cukierniczego z odciętą końcówką. Można to zrobić też łyżką, ale będzie to dłużej trwało, żeby nie zabrudzić owoców zanurzonych w kryształowej galaretki. Wstaw całość do lodówki, to już prawie koniec pracy ☐

Pomiędzy bokami tortownicy nadal jest wolna przestrzeń – ułóż w to miejsce owoce (użyłam śliwek, możesz dowolne). Wlej ostrożnie (łyżką!) na owoce trochę galaretki gruszkowej, a gdy się ściągnie, dopiero dolej resztę. To po to, by owoce się nie podniosły i zostały tam, gdzie je ułożysz!

Na koniec wyjmij ostrożnie galaretki owocowe w kostkach, kostki ułóż dookoła i całość wstaw do lodówki do ostatecznego schłodzenia.

**Sernik na zimno gotowy!** ☐

Dużo pracy? W pierwszej chwili tak się wydaje, ale jak to przeanalizujesz krok po kroku, to zobaczysz, że tak naprawdę prosta sprawa. Tyle, że potrzeba kilku etapów (co akurat jest częste przy ciastach na zimno czy pieczonych składanych).







The advertisement features a central image of a slice of white cheese cake on a white plate, garnished with fresh raspberries and a sprig of mint. In the background, there is a package of 'PRÉSIDENT' mascarpone cheese and a small bowl of raspberries. The text is overlaid on the image in a clean, sans-serif font.

Tajemnice  
doskonałego sernika

**KONKURS!**

 durszlak 