



Tropikalny sernik z mango



Sposób przygotowania

Ciasteczkowy spód Ciastka drobno pokruszyć, dodać miękkie masło i wyrobić do uzyskania konsystencji mokrego piasku. Masę przełożyć do blaszki o wymiarach 24x24 cm wyłożonej papierem do pieczenia. Dobrze, równomiernie ugnieść w dno formy. Masa serowa Wszystkie składniki powinny być w temperaturze pokojowej! Składniki krótko zmiksować do ich połączenia. Masę przelać na ciasteczkowy spód. Piec w kąpieli wodnej w 175 st.C przez około 60-70 minut (lub dłużej), aż sernik będzie ścięty z wierzchu. Upieczony pozostawić w uchylonym piekarniku do ostygnięcia, następnie schłodzić w lodówce minimum 4 godziny. Tropikalna galaretka Galaretkę rozpuścić w $\frac{3}{4}$ szkl. wrzącej wody, pozostawić do przestudzenia. Następnie dodać do niej puree z mango i zmiksować. Gdy galaretka zacznie tężeć, wylać ją na schłodzony sernik. Wstawić do lodówki do całkowitego stężenia. Smacznego! (Inspiracja/ źródło: Domowa cookierenka Agi)

Składniki

- 350 g ciastek kakaowych
- 90 g miękkiego masła
- 750 g zmielonego twarogu
- 2 szkl kwaśniej śmietany 12%
- 5 jajek
- 3 dojrzałe owoce mango zmiksowane na puree
- 1,5 szkl cukru
- 4 łyżki mąki ziemniaczanej
- 2 łyżeczki ekstraktu z wanilii
- skórka otarta z 1 pomarańczy
- 1 mango zmiksowane na puree
- 1 galaretka pomarańczowa