

SERNIK WIELKANOCNY

z Mokate Matcha Latte o smaku Truskawki
oraz z Mokate Cookies Ringi Słoneczne



60 min



8h



12-16 porcji

Składniki:

SPÓD CIASTECZKOWY

- 160 g ciastek Mokate Cookies Ringi Słoneczne
- 30 g masła

MASA SERNIKOWA

- 6 saszetek Mokate Matcha Latte o smaku Truskawkowym
- 600 g twarogu mielonego
- 200 g mascarpone
- 300 g śmietanki 36%
- 3 jajka
- 3 żółtka
- 1 szklanka cukru
- 3 łyżki mąki pszennej

MUS TRUSKAWKOWY

- 200 g truskawek
- 50 g wody
- 50 g cukru
- 3 łyżeczki żelatyny
- 300 g śmietanki 36%



Przygotowanie:

- 01 Ciastka Mokate Ringi Słoneczne zmielić na drobny piasek. Masło rozpuścić, zalać nim ciasteczka i dokładnie wymieszać. Przełożyć na dno tortownicy, docisnąć i schłodzić w lodówce przez 30 minut. Nagrząć piekarnik do 150°C.
- 02 W tym czasie przygotować masę sernikową. Wszystkie składniki powinny być w temperaturze pokojowej. Przełożyć je do misy miksera i mieszać na najwolniejszych obrotach (lub użyć blendera ręcznego). Gotową masę przelać na spód ciasteczkowy i piec przez około 70 minut w 150°C.
- 03 Upieczony sernik ostudzić, a następnie chłodzić w lodówce przez minimum 4 godziny.
- 04 Przygotowanie musu rozpocząć od lekkiego ubicia schłodzonej śmietanki 36%. Powinna mieć konsystencję lejącej piany, ale nie być sztywna. Odłożyć ją do lodówki.
- 05 Żelatynę zalać niewielką ilością zimnej wody i odstawić do napęcznienia.
- 06 Truskawki pokroić i przełożyć do rondelka wraz z wodą i cukrem. Cały czas mieszając, doprowadzić do rozgotowania się owoców. Zmiksować blenderem na gładkie purée, a następnie dodać napęczniałą żelatynę i wymieszać. Ostudzić do temperatury pokojowej.
- 07 Do purée dodać ubitą śmietankę, delikatnie wymieszać i wylać masę na schłodzony sernik. Odstawić do lodówki na kolejne 2 godziny.
- 08 Wyjąć sernik z tortownicy i udekorować świeżymi truskawkami.