



Serniczek Łaciata krowa w kropki bordo

Autor: Dorota Iwańska

Danie: **Podwieczorek, Deser,**

Osób: **8**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Przygotowanie

Krok 1

W misce umieścić serek mascarpone, śmietankę i cukier. Wszystko ubijać mikserem przez ok. 1-2 minuty do momentu, aż masa napuszy się, zwiększając swoją objętość.

Krok 2

Mleko zagotować, garnek odstawić z ognia i do ciepłego mleka dodać żelatynę. Mieszać, aż całkowicie się rozpuści. Następnie stopniowo dodać do niego jogurt, nie przerywając mieszania. Całość wlać do ubitej masy z mascarpone, wszystko zmiksować na małych obrotach.

Krok 3

Czekoladę posiekać i razem z owocami dodać do masy (można trochę zostawić do dekoracji).

Krok 4

Dno tortownicy (średnica 24-26 cm) wyłożyć papierem do pieczenia. Na dnie ułożyć biszkopty, następnie masę śmietanowo-serową, a wierzch udekorować pozostałymi owocami i czekoladą.

Krok 5

Gotowe ciasto wstawić do lodówki na kilka godzin.

Składniki:

- 200 ml śmietanki Łaciata (30% lub 36%),
- 200 ml mleka Łaciate 2%,
- 200 g jogurtu naturalnego Milko,
- 500 g serka mascarpone Mlekpól,
- 10 dag cukru,
- 1 i 1/2 łyżki żelatyny spożywczej,
- 10 dag czekolady (mlecznej lub deserowej),
- 40 dag owoców (maliny, borówki, jagody),
- 15 szt. okrągłych biszkoptów