



## Sernik na zimno z musem truskawkowym

Autor: Śnieżynka

Danie: **Podwieczorek,**

Osób: **16**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

## Przygotowanie

### Ciasto

Białka z cukrem ubić na sztywną pianę. Następnie ciągle ubijając dodawać po 1 żółtku. Masę jajeczną połączyć z mąką i proszkiem do pieczenia. Ciasto wyłożyć do kwadratowej tortownicy o wymiarach 25/25 cm. Włożyć do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i piec około 15-18 minut.

### Mus truskawkowy

Truskawki bez szypułek wsypać do garnka i zagotować. Wymieszać z galaretką, przetrzeć przez sito. Doprawić do smaku cukrem, wymieszać, odłożyć do stężenia.

Na upieczony, zimny biszkopt w tortownicy wyłożyć mus truskawkowy (odłożyć 2-3 łyżki) włożyć do lodówki do stężenia.

### Masa serowa

Obie galaretki i żelatynę rozpuścić w 200 ml gorącej wody, ostudzić. Galaretkę kiwi oddzielnie wymieszać w 100 ml gorącej wody, pozostawić do stężenia. Ser zmiksować z cukrem z wanilią i płynną galaretką agrestową. Doprawić do smaku cukrem pudrem, wymieszać. Wyłożyć na biszkopt z musem truskawkowym, ozdobić resztą musu i tężącą galaretką kiwi, odłożyć do stężenia.

## Ciasto:

3 białka

2 jajka

4 łyżki cukru

4 łyżki mąki tortowej

1/2 łyżeczki proszku do pieczenia

## Mus truskawkowy:

80 dag truskawek

2 galaretki truskawkowe

Cukier do smaku

## Masa serowa:

1,5 kg sera z wiaderka

2 łyżki cukru z wanilią

1 galaretka cytrynowa

1 galaretka agrestowa

1/2 galaretki kiwi

1 łyżka żelatyny

Cukier puder do smaku