



Sernik typu raffaello

Autor: najlepszewkuchni.pl

Pyszny sernik dla fanów kokosowych kuleczek Raffaello. Prosty w przygotowaniu i bardzo efektowny. Sprawdzi się na każdą uroczystość.

Danie: **Podwieczorek, Deser,**

Osób: **10**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Tortownicę wyłóż pokruszonymi wafelkami.

Krok 2

Ubij serek mascarpone z cukrem pudrem. Dodaj twaróg sernikowy i mleko kokosowe. Miksuj do momentu, aż składniki się połączą.

Krok 3

W małym garnku rozpuść czekoladę. Stopniowo dodawaj serowy krem. Zmiksuj.

Krok 4

Żelatynę namocz w 3 łyżkach gorącej wody. Po jej rozpuszczeniu, dodawaj stopniowo biały krem, cały czas mieszając.

Krok 5

Masę wlej na spód tortownicy. Wstaw do lodówki na całą noc.

Krok 6

Przed podaniem śmietankę Łaciatą ubij. Udekoruj wierzch sernika kleksami ubitej śmietanki Łaciatej. Następnie ułóż praliny i całość posyp wiórkami kokosowymi.

Składniki:

- 100 g wafelków kokosowych
- 250 g serka mascarpone
- 250 g twarogu sernikowego
- 1 i 1/2 szklanki cukru pudru
- 400 ml mleka kokosowego
- 200 g białej czekolady
- 3 łyżki żelatyny

Dodatkowo:

- wiórki kokosowe
- praliny Raffaello
- 100 ml Śmietanki Łaciatej 36% (schłodzonej)