

Sernik na zimno z białą czekoladą i wodą z kwiatów pomarańczy

Jeśli mielibyście wymienić swoje ulubione ciasta, to czy wśród nich znalazłby się sernik? Na naszej liście bez wątpienia! Mamy dla Was przepis na sernik na zimno z białą czekoladą i wodą z kwiatów pomarańczy, który smakuje jak kawateczek nieba!

SKŁADNIKI

SPÓD

- 150 g ciasteczek
- 50 g masła
- ½ tyżeczki kardamonu

MASA

- 400 g sera trzykrotnie mielonego
- 200 ml śmietanki kremówki
- 300 g białej czekolady
- ½ tyżeczki skórki z cytryny lub pomarańczy
- 2 tyżeczki wody z kwiatów pomarańczy Jasmeen

DO DEKORACJI

- sezonowe owoce
- płatki róż
- pistacje

Sposób przygotowania:

Tortownicę wykładamy papierem do pieczenia. Ciasteczka miksujemy wraz z masłem i kardamonem w malakserze. Całość wykładamy na dno tortownicy i schładzamy w lodówce. Białą czekoladę tamiemy na mniejsze kawałki i rozpuszczamy w kąpieli wodnej. W mikserze ucieramy ser, następnie dodajemy przestudzoną rozpuszczoną białą czekoladę, otartą skórkę z cytryny i wodę z kwiatów pomarańczy. Kiedy składniki się połączą, dodajemy kremówkę i miksujemy aż do uzyskania lekkiej, puszystej konsystencji. Masę serową następnie przekładamy na spód ciasteczkowy, wyrównujemy i chłodzimy w lodówce. Przed podaniem posypujemy sezonowymi owocami, płatkami róż i pistacjami. Najlepiej smakuje po około 30 minutach od wyjęcia z lodówki. Na koniec życzymy Wam po prostu smacznego!

