

ORZEŹWIAJĄCY SERNIK NA JOJO Z OWOCAMI

SKŁADNIKI:

tortownica 12 cm)

- ser biały wiaderkowy - 300 g
- żelatyna - 2 płaskie łyżki
- cukier puder - 60 g
- pianki jojo - 1 op
- galaretka Pink Margarita - 2 op.
- galaretka Blue Curacao - 1 op.
- owoce 200 g

PRZYGOTOWANIE:

1 galaretkę różową rozpuszczamy w 1 pełnej szklance wody. Dokładnie mieszamy i odstawiamy. Tortownicę delikatnie natłuszczamy. Na spodzie układamy pianki jojo (jedna obok drugiej). Pomiędzy wtykamy listki świeżej mięty. Zalewamy (powoli!) lekko tężejącą galaretką. Wkładamy do lodówki do całkowitego stężenia! Galaretkę niebieską rozpuszczamy we wrzątku (1 pełna szklanka wody) Dokładnie mieszamy i odstawiamy. Z przestudzonej i lekko tężejącej odlewamy 50 ml do osobnej miseczki. Pozostałą część wlewamy do tortownicy na całkowicie stężałą różową warstwę. Wkładamy do lodówki. Drugą różową galaretkę rozrabiamy we wrzątku (1 pełna szklanka wody). Zostawiamy do ostudzenia. Żelatynę rozpuszczamy w wrzątku. Zostawiamy do przestudzenia. W misce rozrabiamy ser z cukrem pudrem i przestudzoną żelatyną. Dokładnie razem mieszamy do całkowitego rozpuszczenia składników. 6 łyżek odkładamy do osobnej miseczki. Pozostałą masę wlewamy do tortownicy na całkowicie stężałą niebieską warstwę. Wkładamy do lodówki. Odłożoną resztę masy serowej mieszamy dokładnie z resztą niebieskiej galaretki i wylewamy do tortownicy na masę serową białą. W czasie kiedy sernik się chłodzi bierzemy się za owoce. Owocami dekorujemy sernik układając na przemian. Delikatnie zalewamy tężejącą różową galaretką. Wkładamy na kilka godzin do lodówki (a najlepiej na noc!) Gotowe!