



Lista zakupów

- 200 g ciasteczek owsianych TAGO
- 50 g orzechów włoskich
- 100 g masła
- 400g śmietany 30%
- 500 g sera kremowego
- 4 łyżki cukru pudru
- 2 łyżki żelatyny
- 1 łyżeczka wanilii
- Świeże truskawki
- 2 opakowania Maltballs TAGO
- 1 cytryna

Sernik bez pieczenia z Maltballs od TAGO

- Orzechy włoskie upraż na suchej patelni. Dodaj do blendera razem z ciasteczkami owsianymi. Utrzyj na drobną masę. Jeżeli zostaną większe kawałki – nawet lepiej będą chrupać pod zębami
- Masło roztop na patelni. Dodaj do masy ciasteczkowo – orzechowej. Dokładnie wymieszaj.
- Spód tortownicy posmaruj masłem. Następnie wylóż spód sernika z przygotowanej mieszanki. Dokładnie wyrównaj powierzchnię. Odstaw do lodówki na 15 minut, aby spód miał szansę stężeć.
- Żelatynę zalej dwiema łyżkami zimnej wody. Poczekaj aż stężeje. Przed dodaniem do masy dodaj kolejne dwie łyżki ciepłej wody i dokładnie wymieszaj.
- Do misy miksera dodaj śmietanę i zacznij ubijać. W między czasie dodaj wanilię, cukier puder, otartą skórkę z cytryny. Następnie dodaj serek kremowy, oraz żelatynę. Mieszaj dokładnie do połączenia składników.
- Truskawki umyj pod bieżącą wodą. Usuń szypułki. Przekrój każdą truskawę na pół.
- Tortownicę wyjmij z lodówki. Na jej brzegach ułóż starannie truskawki. Następnie wysyp na spód Maltballs. Dodaj przygotowaną masę serową. Odstaw do schłodzenia na kilka godzin.
- Schłodzone ciasto wyjmij z tortownicy. Udekoruj truskawkami, oraz Maltballs
- Smacznego!

Produkty TAGO wykorzystane w przepisie



Owsiane z
sezamem



Maltballs