

SERNIK MANGO – MARAKUJA



składniki:

Spód:

- 200 g dowolnych markiz
- 100 g rozpuszczonego masła

Masa serowa:

- 1 kg twarogu sernikowego
- 200 g gęstej śmietanki 36%
- 5 jajek
- 1 szklanka cukru
- 1 opakowanie budyniu o smaku śmietankowym
- 1 stoik (550 g) nadzienia do ciast i deserów Helcom o smaku mango – marakuja

Dodatkowo:

- świeże owoce i liście mięty do dekoracji

Sposób przygotowania:

Markizy drobno blendujemy. Dodajemy rozpuszczone masło i mieszamy. Wykładamy na spód tortownicy. Do miski przekładamy twaróg, śmietankę, cukier, jajka oraz proszek budyniowy. Mieszamy łyżką na jednolitą masę. Dzielimy ją na pół. Do jednej części dodajemy 2/3 stoika nadzienia owocowego i mieszamy. Na ciasteczkowy spód wlewamy najpierw masę owocową, potem masę bez nadzienia. Pieczemy w 160-180°C przez 60 minut, pozostawiamy ciasto w piekarniku do całkowitego wystudzenia. Po wyjęciu wierzch smarujemy pozostałym nadzieniem owocowym i dekorujemy owocami.



Poznaj przepisy z innymi owocowymi nadzieniami
www.helcomeasycook.pl