

# Porzeczkowy sernik na zimno



## składniki

- **1 szt.** blat czekoladowy wg uznania o średnicy 18 cm
- **300 ml** śmietany 30%
- **400 g** serka mascarpone
- **100 g** białej czekolady
- **18 g** żelatyny
- **50 g Skoncentrowanej pasty czarna porzeczka PROSPONA**
- **360 g Frużeliny® owoce leśne PROSPONA**
- **50 ml** wody
- **200 g Nadzienia frutamax czarna porzeczka PROSPONA**

## wykonanie

8 g żelatyny namoczyć w niewielkiej ilości zimnej wody, następnie rozpuścić w 50 ml gorącej wody. Śmietanę lekko ubić, porcjami dodawać serek mascarpone. Po połączeniu składników dodać rozpuszczoną, przestudzoną żelatynę oraz rozpuszczoną białą czekoladę. Do  $\frac{3}{4}$  tak powstałej masy serowej dodać Skoncentrowaną pastę czarna porzeczka (można lekko, wg uznania, dosłodzić cukrem pudrem). Przygotować żelkę: 10 g żelatyny zalać gorącą wodą, rozpuścić, połączyć delikatnymi ruchami z Frużeliną® owoce leśne. Rant tortowy o średnicy 18 cm obłożyć folią rantową. Ciasto składać w następującej kolejności: blat czekoladowy, Nadzienie frutamax czarna porzeczka, porzeczkowa masa serowa, pozostała masa serowa. Całość lekko schłodzić, wyłączyć żelkę owoce leśne i pozostawić do stężenia w warunkach chłodniczych.

## nasz produkt

- **Skoncentrowana pasta czarna porzeczka PROSPONA**  
(wiadro 4 kg / słoik plastikowy 1,2 kg)
- **Frużelina® owoce leśne PROSPONA**  
(puszka 3,2 kg / puszka 380 g)
- **Nadzienie frutamax czarna porzeczka PROSPONA**  
(wiadro 13 kg)

