

## SERNIK Z CZARNĄ PORZECZKĄ (na zimno)

Kolejny sernik na zimno z dodatkiem sezonowych owoców. Jakoś tak się układa, że poszukując przepisu na coś słodkiego z wybranymi owocami, niemal za każdym podejściem najbardziej przypada mi do gustu sernik. I tak też było teraz! Mając do dyspozycji czarną porzeczkę wybrałam sernik na zimno. Bardzo spodobał mi się przepis na tenże na blogu Dorotki [Moje wypieki](#). I w tym miejscu składam wielkie dzięki autorce tegoż przepisu.

Ta apetycznie prezentująca się słodkość okazała się rewelacyjna, pyszna i szybko zniknęła ze stołu.

Uwaga: dokonałam w przepisie pewnych zmian ze względu na użycie większej formy.



### **Składniki na spód** (tortownica o średnicy 26 cm):

- 220 g ciastek maślanych
- 100 g masła

#### **Składniki masy serowej:**

- ok. 1000 g twarogu półtłustego lub tłustego zmielonego dwukrotnie
- 2 łyżki soku z cytryny
- 200 - 250 ml śmietany kremówki (można zastąpić jogurtem naturalnym)
- 250 g drobnego cukru
- 8 - 10 płaskich łyżeczek żelatyny
- 300 g czarnej porzeczki, odszypułkowanej + dodatkowo 150 g drobnego cukru do dosłodzenia warstwy z porzeczką

#### **Wykonanie spodu:**

Ciastka kruszymy na pył, dodajemy roztopione masło i mieszamy. Tortownicę o średnicy 26 cm wykładamy papierem do pieczenia. Masę ciasteczkową wciskamy w dno i wyrównujemy powierzchnię (robiłam za pomocą elastycznej, plastikowej łopaty). Wkładamy do lodówki do czasu przygotowania masy serowej.

#### **Wykonanie masy serowej:**

Czarną porzeczkę miksujemy blenderem (można przetrzeć przez sitko).

Twaróg miksujemy z cukrem, śmietaną i sokiem z cytryny.

Żelatynę zalewamy jak najmniejszą ilością zimnej wody do napęcznienia, po czym rozpuszczamy w jak najmniejszej

ilości wrzątku, stale mieszając. Jeszcze ciepła wlewamy do masy serowej cienkim strumyczkiem cały czas miksując (na zmniejszonych obrotach robota), aby nie powstały grudki. Połowę masy serowej wlewamy na przygotowany uprzednio spód ciasteczkowy i natychmiast wkładamy do lodówki. Do pozostałej masy wlewamy małymi porcjami zmiksowane z cukrem porzeczki, dokładnie mieszamy łyżką lub robotem na zmniejszonej mocy i gdy jasna warstwa serowa zatężeje, wlewamy na nią masę serowo - porzeczkową. Ponownie umieszczamy w lodówce do całkowitego zatężenia obu warstw serowych ( najlepiej na noc ). Przed podaniem dowolnie dekorujemy.





## **CIASTO NA DZIEŃ BABCI I DZIADKA**

### **Ciasto:**

150 g masła,  
100g (pół szklanki) cukru,  
1 łyżeczka cukru waniliowego,  
2lub3 łyżki kakao,  
1 jajo, roztrzepane,  
200g pokruszonych herbatników,  
100g wiórków kokosowych,  
50g posiekanych orzechów włoskich,  
20g rodzynek  
20g moreli  
20g migdałów

### **Masa serowa:**

1 galaretka niebieska,  
70g masła,  
2 łyżki mleka,

1/2 torebki budyniu waniliowego,  
200g (szklanka) cukru pudru,  
sok z 1/2 cytryny,  
500 g serka białego z wiaderka lub homogenizowanego

### **Masa śmietanowa:**

1 śmietanka kremowa 500 ml 36%

1 galaretka różowa

200 g (szklanka) cukru pudru

Polewa do dekoracji:

3-4 kostki gorzkiej czekolady,  
odrobina mleka.

W garnku rozpuścić 150g masła, cukier, cukier waniliowy, kakao, roztrzepane jajo i podgrzewać na małym ogniu, cały czas mieszając, aż zgęstnieje. Wsypać pokruszone herbatniki, wiórki, orzechy, rodzynki, migdały, morele, wymieszać i jeszcze ciepłym ciastem wyłożyć dno tortownicy/blachy. Odstawić do ostygnięcia.

Galaretkę rozpuścić w 1/4 szklanki gorącej wody, ostudzić. W rondelku rozpuścić 70g masła, dodać mleko, budyń, cukier puder i sok z cytryny, zagotować i dokładnie pomieszać do połączenia składników. Masę lekko przestudzić, połączyć z serkami oraz galaretką i wyłożyć na ciasto w tortownicy/blasze. Schłodzić w lodówce, aż masa stężeje.

Kolejną galaretkę rozpuścić w 1/4 szklanki gorącej wody, ostudzić. Śmietanę kremową ubić na sztywno dodać cukier puder i rozpuszczoną galaretkę, miksować jeszcze 5 minut.

Czekoladę rozpuścić na parze z odrobina mleka i udekorować ciasto w dowolny wzór.



Tęczowe ciasto bez pieczenia - składniki:

- 3 różne [galaretki](#)
- 25 dag [truskawek](#)
- 20 dag [ananasa](#) z puszki
- 25 dag [brzoskwiń](#) z puszki
- 3 płaskie łyżeczki [żelatyny](#)
- 500 ml [mleka](#) zagęszczonego niesłodzonego
- 1 paczka [biszkoptów](#).

Tęczowe ciasto bez pieczenia - sposób przygotowania: Owoce z puszki osączyć z zalewy, truskawki opłukać, owoce pokroić drobno. Mleko rozlać do 3 szklanek, po 1/2 szklanki. Dno tortownicy wyłożyć biszkoptami (ale niekoniecznie). Galaretkę i płaską łyżeczkę żelatyny rozmieszać w szklance gorącej wody, kiedy ostygnie wlać mleko i wymieszać, włożyć jedno z owoców, wymieszać, wlać do tortownicy i wstawić na 15 minut do lodówki. Z pozostałymi galaretkami zrobić tak samo, wierzch udekorować. Może zastępować tort. Ciasto można udekorować wg własnego gustu, jest pyszne.



# Chocoloco - ciasto bez pieczenia



Składniki na tortownicę:

- 1 litr mleka roślinnego lub wody,
- ok 1 szklanki kaszy manny (użyłam błyskawicznej),
- 3 łyżki kakao,
- pół szklanki wiórków kokosowych (opcjonalnie),
- rodzynki (opcjonalnie - ja nie dałam),
- jakiś słód lub cukier (najzdrowszy nieoczyszczony) - ilość na oko do smaku,
- 3/4 paczki ciastek digestive.

Na krem:

- 1 puszka 400 ml mleka kokosowego (schłodzonego co najmniej kilka godzin w lodówce),
- cukier puder lub cukier waniliowy.

Wykonanie:

Okrągłą tortownicę wykładamy ciastkami, w przerwy pomiędzy nimi układamy pokruszone ich kawałki, tak żeby cały spód był wyłożony.

Do garnka wlewamy mleko lub wodę, stawiamy na "ogniu", dodajemy rodzynki, wiórki kokosowe i kakao, próbujemy, dodajemy po trochu cukru do uzyskania odpowiedniej słodkości (dałam chyba ponad 3 łyżki). Mieszymy, doprowadzając do wrzenia, zmniejszamy płomień, wsypujemy po trochu mąkę ciągle mieszając (najlepiej ubijaczką) żeby nie robiły się grudki. Obserwujemy konsystencję, jeśli jest zbyt rzadkie (ma być gęste) dodajemy mąkę (ciągle mieszając). Próbujemy w międzyczasie, jeśli jest za mało słodkie lub mało kokosowe dodajemy składniki. Chwilę mieszając gotujemy i gorącą masę wylewamy na wyłożoną ciastkami tortownicę. Wyrównujemy łyżką. Odstawiamy w chłodne miejsce (oczywiście nie do lodówki od razu, ale np za okno).

Gdy masa tężeje i stygnie przygotowujemy bitą śmietanę kokosową.

Otwieramy puszkę mleka kokosowego (polecam firmę ATip jest bez konserwantów) i delikatnie nie mieszając wyjmujemy gęstą masę (bez wytrąconej na spodzie wody). Ubijamy robotem tak długo aż będzie sztywna (po nocy w lodówce jest jeszcze bardziej) dodając w międzyczasie cukru. Chowamy do lodówki.

Jeśli masa w tortownicy już wystygła kładziemy na niej śmietanę kokosową, wyrównujemy łopatką. Możemy na wierzchu położyć cząstki pomarańczy i posypać czekoladą. Odstawiamy przykryte najlepiej na noc lub kilka godzin do lodówki a później ze smakiem zjadamy :-)

Jest wilgotne, czekoladowe i pyszne. I właściwie ciężko odgadnąć z czego zostało zrobione ;-)



## CIASTO NIEBO

### Ciasto Niebo

#### *składniki na spód*

12 ciasteczek oreo  
20 g masła

Ciasteczka bez rozdzielania zmiksować na proszek, dodać roztopione masło, wymieszać. Tortownicę o średnicy 18 cm wyłożyć folią aluminiową (samo dno) tak żeby folią dało się obłożyć zewnętrzną stronę tortownicy (w razie gdyby galaretka chciała wypłynąć). Na dno wysypać ciasteczka, docisnąć i schłodzić 20 minut.

#### *składniki na masę*

2 dl (200ml) śmietany kremówki  
1,5 dl (150ml) jogurtu greckiego  
3 łyżeczki żelatyny rozpuszczone w 30 ml ciepłej wody  
1/2 łyżeczki ekstraktu z wanilii  
3 łyżki cukru pudru  
4 niebieskie galaretki, np. Blue Curacao Winiary  
12 dl (1200 ml) gorącej wody  
cukrowe gwiazdki

Galaretkę rozpuścić w 12 dl gorącej wody, przestudzić, włożyć do lodówki. 1 dl kremówki ubić, pod koniec ubijania dodać 2 łyżki cukru, następnie dodać jogurt oraz ekstrakt i wymieszać. Dolać cienkim strumieniem żelatynę, wymieszać mikserem na niskich obrotach i odstawić do stężenia. Gdy galaretka będzie już zimna, ale nie stężała dodać łyżkę masy śmietanowo-jogurtowej i wymieszać. Tężejąca śmietanę przełożyć do rękawa cukierniczego z okrągłą końcówką. Wyciągnąć spód z lodówki i wycisnąć 3 okręgi mniejsze od obwodu ciasta, blisko siebie, następnie na nich wycisnąć dwa, a na górze 1, w celu uformowania chmurki. Zalać lekko gęstą galaretką (nie mocno tężejącą), tylko do poziomu białej masy, dalej formować chmurki w podany sposób do wyczerpania masy (można wyciskać pojedyncze okręgi, potrójne lub w innych kombinacjach) stopniowo przykrywając je galaretką. Odstawić do stężenia. Ubić resztę śmietany (1dl), pod koniec ubijania dodać 1 łyżkę cukru. Ciasto wyciągnąć z lodówki, zdjąć obręcz

tortownicy i udekorować na górze bitą śmietaną i cukrowymi gwiazdkami. W lodówce przechowywać przykryte, aby nie nasiąkło innymi zapachami.



### Sernik na zimno z musem rabarbarowym

Spód:

- 300 g ciastek digestive, herbatników lub biszkoptów
- 120 g masła

Masa serowa:

- 1 kg sera białego do serników (np. z wiaderka)
- 125 ml. śmietany kremówki (można pominąć lub zastąpić jogurtem naturalnym)
- 200 g cukru
- 1/3 szklanki gorącej wody
- 2 łyżki żelatyny

Mus owocowy:

- 500 g rabarbaru (można zastąpić innymi owocami)
- 150 g cukru
- pół szklanki (100 ml.) soku owocowego o wyraźnym kolorze np. jagodowego lub malinowego
- 1/3 szklanki wody
- 2 łyżki żelatyny

Ciasta pokrusz na pył. Dodaj rozpuszczone masło i dokładnie wymieszaj aby powstał mokry piasek. Jeśli używasz biszkoptów potrzebne może być nieco więcej masła.

Dno okrągłej blachy wyłóż papierem do pieczenia. Wsyp ciastka z masłem i uformuj równy spód porządnie dociskając. Powinno się wszystko skleić.

Ser przełóż do dużej miski, dodaj śmietaną lub jogurt i cukier. Zmiksuj dokładnie mikserem nieco napowietrzając masę. Do 1/3 szklanki gorącej wody wsyp żelatynę. Wymieszaj i odstaw. Po kilku minutach wymieszaj ponownie – żelatyna powinna całkowicie się rozpuścić.

Dodaj do masy serowej, wymieszaj dokładnie i wylej na przygotowany spód. Wstaw do lodówki.

Rabarbar dokładnie umyj, pokrój na małe kawałki. Włóż do garnka o grubym dnie, dodaj pół szklanki wody i cukier.

Gotuj bez przykrycia, aż rabarbar zacznie się rozpadać i część wody odparuje. Ostudź trochę, zmiksuj blenderem na gładki mus. Dodaj sok owocowy, ja używam jagodowego.

Żelatynę rozpuść w 1/3 szklanki gorącej wody. Wlej do musu z sokiem, wymieszaj dokładnie i wylej delikatnie na ser. Wstaw do lodówki na kilka godzin, lub najlepiej całą noc.

Przed podaniem ozdób np. rozetkami z bitej śmietany ... o ile zdążysz ;)





*Ciasto z kaszą manną  
przepisnik kuchenny*

## **Ciasto z kaszą manną. Bez pieczenia.**

Składniki: (duża blacha)

- 5-6 opakowań herbatników typu Petitki
- 1 szklanka kaszy manny
- pół szklanki brązowego cukru (dałam trochę mniej)
- 200g masła
- 5 łyżek gorzkiego, ciemnego kakao
- 100g gorzkiej czekolady
- 1 litr mleka

*Masło rozpuścić w 1 litrze mleka. Dodać cukier i wszystko dokładnie wymieszać na małym ogniu. Powoli wsypać kaszę i gotować, cały czas mieszając. Dodać kakao (najlepiej dodawać po jednej łyżce i dokładnie mieszać, żeby nie zrobiły się grudki). Gotować aż masa zgęstnieje. Ułożyć na blaszce warstwę herbatników, wylać na nie masę i przykryć kolejnymi herbatnikami.*

Gorzka czekoladę rozpuścić w kąpieli wodnej, dodać kilka łyżek gorącej wody i energicznie wymieszać do czasu uzyskania jednolitej, lśniącej polewy. Gorącą polewę wylać na herbatniki. Ciasto wstawić do lodówki na kilka godzin lub na całą noc. Smacznego!



## Ciasto bez pieczenia

### Składniki:

#### Na ciasto (foremka o średnicy 20 cm):

- 150 g masła
- pół szklanki cukru
- 1 łyżeczka cukru waniliowego
- 2 łyżeczki kakao
- 1 jajko - roztrzepać
- 100 g herbatników - pokruszyć
- szklanka wiórków kokosowych
- garść migdałów - posiekać

#### Na masę serową:

- 500 g serka homogenizowanego waniliowego
- pół szklanki cukru pudru
- 2 łyżki mleka
- 3 łyżeczki żelatyny
- 50 g masła
- sok z połówki cytryny

#### Przygotowanie ciasta:

Masło rozpuścić w garnku, dodać cukier, cukier waniliowy, kakao, jajko - podgrzewać cały czas mieszając przez 5 minut. Następnie wsypać pokruszone herbatniki, wiórki i migdały - wymieszać. Jeszcze ciepłe ciasto włożyć do formy. Odstawić do ostygnięcia.

#### Przygotowanie masy:

3 łyżeczki żelatyny należy rozpuścić w pół szklance gorącej wody. Zostawić do ostudzenia.

W garnuszku rozpuścić 50 g masła, dodać mleko, cukier puder, sok z cytryny - zagotować i wymieszać. Następnie ostudzić, dodać serki homogenizowane i żelatynę. Dokładnie wymieszać i wyłożyć na ciasto w formie.

Ciasto włożyć do lodówki w celu schłodzenia do momentu aż masa zgęstnieje (około 2 h). Po tym czasie poleać polewą.