Deser serowo - malinowy

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy
Czas przygotowania: 35 min
Liczba porcji: 6

Użyte akcesoria :

- nóż
- motylek

Przygotowanie :

Krok 1 - W dzbanku nr. 1 założyć nóż, wsypać 130 g kruchych ciastek owsianych. Zamknąć pokrywę, zamknąć zaślepkę, rozkruszyć ciastka – czas 12 sekund, prędkość 6.

Krok 2 - Otworzyć pokrywę, wyjąć nóż, przesypać ciasteczka do miseczki. Dzbanek oczyścić.

Krok 3 - Do dzbanka nr 1 włożyć nóż, włożyć 200 g malin świeżych lub mrożonych. Zamknąć pokrywę, otworzyć zaślepkę, ogrzewać – temperatura 80˚C czas 5 minut, prędkość 1. Pod koniec ogrzewania przez otwór w pokrywie wsypać 1 łyżkę cukru (można więcej w zależności od upodobań).

Krok 4 - Otworzyć pokrywę, wyjąć nóż, odstawić maliny do ostudzenia.

Krok 5 - W dzbanku nr. 2 założyć motylek, wlać 200 g mocno schłodzonej śmietanki kremówki 36%, zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę. Ubić śmietankę – czas 1 minuta, prędkość 4. Uwaga! Czas ubijania śmietany może być różny w zależności od producenta/rodzaju śmietanki i od jej temperatury. Należy obserwować stopień ubicia śmietany podczas procesu. W zależności od stopnia ubicia skróć lub wydłuż czas ubijania.

Krok 6 - Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatki zabrać śmietankę ze ścianek dzbanka. Do ubitej śmietanki włożyć 300 g serka waniliowego. Zamknąć pokrywę, wymieszać – czas 15 sekund, prędkość 2.

Krok 7 - Otworzyć pokrywę, przygotować deser: na dno pucharków wsypać cienką warstwę pokruszonych ciastek, na ciastka nałożyć krem z serków. Na krem wyłożyć przygotowane maliny. Postępować w ten sposób aż do wyczerpania kremu, ciasteczek i malin. Wierzchnią warstwę powinny Stanowić maliny udekorowane serkiem. Deser schłodzić w lodówce.

Wskazówki :

Uwaga! Czas ubijania śmietany może być różny w zależności od producenta/rodzaju śmietanki i od jej temperatury. Należy obserwować stopień ubicia śmietany podczas procesu.