

Serniczki mango

Serniki to moje ulubione ciasta. Mogłabym je jeść pod każdą postacią (ostatnio jadłam nawet sernik z ciecierzycą!). Do moich faworytów należą jednak te z owocami. Bo przywołują lato i beztrudne dni. A serniczki mango z dzisiejszego przepisu właśnie takie są - pachnące ciepłą wiosną. W przepisie pokazuję też, jak stworzyć własne pierścienie cukiernicze, ale możecie pominąć ten punkt i upiec serniczki w papierowych papilotkach.



Składniki

100 g herbatników maślanych

30 g masła

500 g twarogu sernikowego

100 g cukru drobnego Cukier Królewski

1 pełna łyżka mąki pszennej

1 jajko

1 łyżeczka aromatu waniliowego

1 dojrzałe mango

3 łyżeczki żelatyny

2 łyżki soku z cytryny

Przygotowanie



Krok I

Przygotuj składniki na ciasteczkowy spód. Herbatniki bardzo drobno pokrusz - mają przypominać gruby piasek. Rozpuść masło. Połącz herbatniki z masłem i dokładnie wymieszaj.



Krok II

Przygotuj pierścienie cukiernicze. Jeśli ich nie posiadasz, zrobisz je z łatwością samemu. Pięć kawałków folii aluminiowej złóż wzdłuż na cztery części. Utwórz krążki i podklej je taśmą lub zepnij zszywaczem. W tworzeniu idealnych okręgów pomoże Ci szklanka. Ułóż pierścienie na wyłożonej papierem do pieczenia blaszce. Do każdego wsyp po około 2-3 łyżeczki pokruszonych ciasteczek i lekko dociśnij.



Krok III

Rozgrzej piekarnik do 180°C. Obierz mango i pokrój na kawałki. Zblenduj na gładką masę. W misce połącz na jednolitą masę: twaróg, cukier, mąkę, jajko, aromat waniliowy oraz 3 łyżki puree z mango. Masę sernikową przełóż po 2-3 łyżki do każdego pierścienia. Wstaw do piekarnika i od razu zmniejsz temperaturę do 120°C. Piecz przez 30-40 minut.



Krok IV

Ostudź całkowicie upieczone serniczki. Zrób galaretkę mango. W garnuszkach podgrzej pozostałe puree z mango i sok z cytryny. Żelatynę umieść z kokilką i zalej kilkoma łyżkami wody, odstaw na parę minut. Kiedy żelatyna nasiąknie, rozpuść ją zupełnie, stawiając kokilkę na gorącej płycie kuchennej (nie dopuszczaj do zagotowania żelatyny!). Rozpuszczoną żelatynę przelej do gorącego puree z mango i dokładnie wymieszaj. Przestudź i wyłóż na wierzch serniczek. Wstaw na co najmniej 1 godzinę do lodówki do całkowitego stężenia. Podawaj z kwaśnymi owocami i miętą.