Sernik jagodowo-borówkowy

Składniki

- 5 łyżek mielonych orzechów laskowych
- 3 łyżki mąki pszennej
- 6 jajek
- szczypta soli
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka cukru z prawdziwą wanilią
- 1/2 szklanki cukru
- 1/2 l jagód
- 1/2 l borówek
- 3 łyżki żelatyny
- 4 łyżki cukru
- 1 kg sera 3-krotnie mielonego
- 1/2 szkl gorącej wody

Sposób przygotowania

Biszkopt. Wszystkie suche składniki (prócz cukrów) wymieszać. Białka ubić ze szczyptą soli, dodać cukry, następnie dodawać po jednym żółtku nadal ubijając. Suche składniki stopniowo wmieszać za pomocą szpatułki w pianę z jajek. piec w wyłożonej papierem blaszce w 180 st przez 25 min.Zostawić do ostudzenia. Borówki i jagody umyć i osuszyć na durszlaku.Żelatynę zalać wodą i mieszać aż przestygnie i dokładnie się rozpuści. Ser zmiksować z cukrem, następnie dodać jagody i chwilę jeszcze miksować, ale tak aby nie rozdrobnić wszystkich jagód. Następnie dodać rozpuszczoną żelatynę i dokładnie wymieszać. Masę serową wylać na biszkopt i wstawić na chwilkę do lodówki. Na lekko stężałą masę jagodowo-serową wyłożyć równomiernie borówki. Galaretkę rozpuścić w 1/2 l wody i tężejącą wylać na masę. Wstawić do lodówki na 1 godzinę. Smacznego!