

Kolorowy sernik wytrawny



Składniki

- żelatyna 1 łyżeczka
- 3 szt. pomidor
- 6 szt. szpinak mrożony brykiet
- 175 g buraki
- 250 g twaróg zmielony
- 2 łyżki maślanka
- 100 g masło
- 6 kropli sok z cytryny
- 0.25 łyżeczki cynamon mielony
- 5 łyżeczek woda zimna
- 0.25 łyżeczki pieprz czarny mielony
- 0.25 łyżeczki cukier
- 1 ząbek czosnek
- 50 g krakersy
- 1 szczypta cukier wanilinowy

Sposób przygotowania

Pomidory usmażyć na 25 g masła, doprawić cukrami, pieprzem, ostudzić, przetrzeć przez sito. Szpinak usmażyć na 25 g masła z dodatkiem ząbka czosnku. Zmiksować. Krakersy zmiksować na miazgę i połączyć z 50 gramami stopionego masła. Żelatynę namoczyć w zimnej wodzie i odstawić do napęcznienia, potem rozpuścić w kąpieli wodnej. Ugotowane buraczki zmiksować, przyprawić sokiem z cytryny, cynamonem i pieprzem do smaku. Połowę żelatyny zmiksować z pomidorami, a drugą część z buraczkami. Na dno szklanek przelać pomidory i odłożyć na ok. 30 min. do lodówki. Następnie ułożyć warstwę krakersów i sera połączonego z maślanką, pieprzem i sokiem z cytryny. Kolejną warstwę stanowi zmiksowany szpinak. Na wierzch przełożyć zmiksowane z dodatkiem żelatyny buraczki. Całość udekorować kiełkami rzodkiewki. Sernik najlepiej schłodzić przez noc w lodówce. SMACZNEGO!