Lista zakupów

- 1 op. Ciasteczek owsianych TAGO
- 1 op. Biszkoptów TAGO
- 400g puree z mango
- 50g prażonych orzechów włoskich
- 50g masła
- 500 ml śmietany kremówki
- 500 g sera twarogowego
- łyżeczka ziaren wanilii
- 12 listków żelatyny
- 3 łyżki cukru pudru
- 1 limonka

Sernik Mango

- Do blendera dodaj ciasteczka TAGO, z blenduj na drobny pył. W między czasie w garnku rozpuść masło. Do rozpuszczonego masła dodaj ciasteczka oraz prażone orzechy włoskie. Dokładnie wymieszaj, aż do połączenia się składników.
- Spód tortownicy wyłóż papierem do pieczenia. Przełóż masę ciasteczkową na spód. Dokładnie wyrównaj powierzchnię – najlepiej ugnieść łyżką. Boki tortownicy wyłóż biszkoptami TAGO. Schłodź całość w lodówce przez 15 – 20 minut.
- Do dzieży miksera dodaj śmietanę kremówkę, oraz ziarna wanilii. Rozpocznij ubijanie. Pilnuj, aby nie przebić śmietany, ponieważ powstanie masło
- W między czasie zalej żelatynę zimną wodą. Poczekaj, aż napęcznieją – około 5 minut.
- Do ubitej śmietany dodaj ser twarogowy, oraz cukier puder. Połącz ze sobą składniki. Żelatynę rozpuść w garnku. Pamiętaj, aby się nie zagotowała, ponieważ straci swoje właściwości. Do drugiej miseczki przełóż 4 – 5 łyżek masy serowej. Następnie dodaj rozpuszczoną żelatynę. Dokładnie wymieszaj, aby nie powstały grudki. Tak przygotowaną masę z żelatyną dodaj do pozostałej część masy serowo – twarogowej. Dokładnie wymieszaj, aby masy połączyły się w jedną całość.
- Z lodówki wyjmij tortownicę, w której masz spód ciasteczkowy. Następnie wyłóż masę i wyrównaj nożem lub szpachelką cukierniczą. Schowaj ponownie do lodówki.
- Puree z mango dodaj do garnka i zagotuj. Ta czynność jest konieczna – inaczej po dodaniu żelatyny nie zamieni się w galaretkę. Do zagotowanego Puree dodaj listki żelatyny i dokładnie wymieszaj, aż się rozpuści. Odstaw do schłodzenia. Schłodzoną galaretkę mango – jeszcze w formie płynnej wylej na schłodzone ciasto i schowaj ponownie do lodówki do czasu, aż stężeje.
- Smacznego!

Produkty TAGO wykorzystane w przepisie

Biszkopty

Owsiane z sezamem