

Geometryczne cakesicles czyli serniczki z malinami na patyku



Potrzebne narzędzia*:

- geometryczna forma na cakesicles
- patyczki do lodów wielorazowe lub jednorazowe
- barwniki spożywcze do czekolady - zwykły barwnik w żelu się nie nada!
(wykorzystałam barwniki marki Food Colors - jagoda i malina)
- złoty barwnik w proszku (opcjonalnie)
- tortownica o średnicy około 23 cm
- papier do pieczenia
- szpatułka silikonowa
- waga kuchenna (np. taka)
- mikser
- miski, sitko

*dla Twojej wygody na liście narzędzi dodałam linki do produktów z których korzystam.
Nie musisz już przeszukiwać internetu w ich poszukiwaniu.

Musisz kupić niezbędne akcesoria?
Użyj kuponu rabatowego "cakeitpl",
który obniży ceny w sklepie Słodka Pasja o 5 %,
a w Miniowe Formy 3D aż o 10%!



Słodka Pasja
AKADEMIA I SKLEP SŁODKICH DEKORACJI



MINIOWE FORMY 3D

Geometryczne cakesicles czyli serniczki z malinami na patyku



Potrzebne składniki na 4 cakesicles:

200 g temperowanej białej czekolady
barwniki spożywcze do czekolady
200 g sernika z poniższego przepisu
4 łyżki frużeliny malinowej

Sernik (wszystkie składniki powinny być w temperaturze pokojowej):

500 g twarogu (użyłam twarogu z wiaderka Piątnica)
125 ml śmietany kremówki 30%
2 jaja
2/3 szklanki drobnego cukru do wypieku
1 łyżka skrobi ziemniaczanej
1 łyżka mąki pszennej
1 łyżeczka ekstraktu z wanilii

Frużelina malinowa:

250 g malin (mogą być mrożone)
1 łyżeczka żelatyny (4 g)
3 łyżki cukru
1 łyżka soku z cytryny
1 łyżka mąki ziemniaczanej rozpuszczonej w 1 łyżce wody

Geometryczne cakesicles czyli serniczki z malinami na patyku



Opis przygotowania:

Sernik:

1. Wszystkie składniki umieść w misie miksera i zmiksuj do połączenia.
2. Masę serową wylej do tortownicy wyłożonej papierem do pieczenia (sam spód). Następnie piecz w kąpeli wodnej w temperaturze 160°C przez ok. 40 - 45 minut. Sernik na wierzchu powinien być ścięty i sprężysty
3. Po upieczeniu wyjmij sernik na blat i wystudź w temperaturze pokojowej. Potem schłódź w lodówce, najlepiej przez całą noc.

Frużelina malinowa:

1. Żelatynę zalej niewielką ilością wody i odstaw do napęcznienia.
2. Maliny, cukier i sok z cytryny umieść w garnku. Podgrzewaj aż cukier się rozpuści a owoce zaczną puszczać sok.
3. Dodaj skrobię ziemniaczaną, wymieszaj i zagotuj całość.
4. Przetrzyj przez sitko aby pozbyć się pestek.
5. Do gorącego puree dodaj napęczniałą żelatynę i wymieszaj do połączenia. Następnie wystudź i schłódź w lodówce.

Przygotowanie skorupki z czekolady:

1. Zatemperowaną białą czekoladę zabarw barwnikiem na dowolny kolor.
2. Formę na cakesicles wysmaruj czekoladą.
3. Włóż patyczek zanim czekolada stwardnieje i zalepi otwór.
4. Gdy wypełnisz czekoladą wszystkie otwory, uderz formą o blat, dzięki temu pozbędziesz się pęcherzyków powietrza, które mogły powstać podczas mieszania. Potem odstaw formę aby czekolada zastygła. Możesz przyspieszyć ten proces i włożyć formę na kilkanaście minut do lodówki.

Geometryczne cakesicles czyli serniczki z malinami na patyku



Składanie deseru:

1. Sernik dokładnie rozgnieć widelcem.
2. Następnie ugnieć w dłoni i wypełnij nim formę.
3. Na środku zrób wgłębienie i nałóż do niego fruzelinę malinową.
4. Fruzelinę przykryj odrobiną masy serowej. Nie wypełniaj formy po same brzegi, tylko zostaw około 2 mm wolnego miejsca na czekoladę.
5. Na koniec przykryj sernik warstwą temperowanej czekolady i rozsmaruj szpatułką. Zbierz nadmiar czekolady z formy silikonowej tak aby po wyjęciu lody miały równe brzegi.
6. Tak przygotowane lody włóż do lodówki na kilka godzin. Po schłodzeniu wyjmij je z formy.
7. Po wyjęciu z formy, lody możesz dodatkowo udekorować złotym barwnikiem

Masz ochotę na coś nowego?

Po więcej ciekawych przepisów, tutoriali i recenzji zajrzyj na blog [Cakeit.pl](https://www.cakeit.pl).

Tutaj też nas znajdziesz:

Facebook: [Cakeit.pl](https://www.facebook.com/cakeit.pl)

Instagram: [Cakeit_pl](https://www.instagram.com/cakeit_pl)

Pinterest: [Cakeit_pl](https://www.pinterest.com/cakeit_pl)