

# Sernik limonkowo-pasjiowy, bez pieczenia

## Ingrédients

- 270g krakersów (u y am krakersów oblewanych czekolad )
- 90g mas a
- 650g Philadelphia
- 65g soku z limonki
- 120g cukru
- 310g mietany
- 3 marakuje

## Préparation

1. Czy wolisz sernik z pieczeniem czy bez pieczenia?
2. Osobi cie przyznaj , e zazwyczaj wol łz pieczeniem, ale to nie przeszkadza mi doceni łdrugiej wersji, która jest szybsza i ma łz zalet , e nie wymaga piekarnika.
3. Tutaj zrobi am wersj łegzotyczn , z limonk łi marakuj , z odrobin łczekolady w spodzie!
4. Mo na j łdostosowa , u ywaj c dowolnego cytrusa w kremie i owoców do dekoracji (cytryna-malina, limonka-ananas.
5. ).
6. Przepis jest bardzo prosty, jedynym wymogiem jest to, e sernik musi odpoczywa łw lodówce przez kilka godzin przed podaniem!
7. Roztop mas o.
8. Rozkrusz krakersy i dodaj roztopione mas o.
9. Dobrze wymieszaj.
10. Umie łokr g do ciast na talerzu do serwowania, je li masz, u yj pasku Rhodoid (u łtwi ło wyci ganie), a nast pnie wlej mieszank łciastek na dno.
11. Ubij dobrze przy pomocy dna szklanki, dociskaj c maksymalnie.
12. Odstaw spód do sch odzenia na czas przygotowania kremu.
13. Philadelphi łz sokiem i skórk łz limonki.
14. Nast pnie dodaj cukier i ponownie wymieszaj.
15. Ubij mietan łna sztywno, a nast pnie delikatnie dodaj j łza pomoc ł opatki do wcze niejszej mieszanki.
16. Kiedy krem jest jednolity, wlej go do okr gu.
17. Wyg ad łpowierzchni łi umie łw lodówce na co najmniej odziny, a najlepiej na noc.
18. Wyko czenie: Skórka z jednej limonki 3 marakuje Kilka pokruszonych nale ników dentelle Wyjmij sernik z lodówki, usu łokr g do ciast i Rhodoid.
19. Nast pnie udekoruj marakuj , skórk łz limonki i kilkoma pokruszonymi nale nikami dentelle przed podaniem!