**Słodkie wyznanie miłości – Sernik Walentynkowy**

**Istnieje wiele sposobów na wyznanie miłości w Dniu Zakochanych. Najpyszniejszym i najsłodszym z nich jest własnoręcznie przygotowany Sernik Walentynkowy. Czekoladowo-ciasteczkowy spód, puszysta warstwa masy serowej i czerwone serduszka są kwintesencją walentynkowego podarunku dla bliskiej osoby ot tak… prosto z serca.**

**Sernik Walentynkowy**

**Składniki:**

l 1 opakowanie galaretki truskawkowej Delecta

l 400 ml wody

l 200 g ciastek czekoladowych

l 50 g orzechów włoskich Bakalland

l 80 g masła

l 200 g twarogu sernikowego

l 400 g jogurtu naturalnego

l 200 g śmietany 30%

l 35 g żelatyny Delecta

l 200 g truskawek

**Sposób przygotowania:**

1. Pokrusz „na piasek” ciastka czekoladowe, dodaj do nich stopione masło i posiekane orzechy włoskie. Tak przygotowaną masę wyłóż dno prostokątnej foremki wyłożonej papierem do pieczenia i wstaw do piekarnika nagrzanego do 180 stopni na 20 minut. Po tym czasie wyjmij blaszkę i odstaw ją do wystudzenia.

1. Ser, jogurt i śmietanę zmiksuj na gładką masę. 25 g żelatyny zalej 50 ml wody, odstaw na kilka minut do stężenia, a następnie podgrzej całość do rozpuszczenia. Tak przygotowany płyn wlej wąskim strumieniem do masy serowej, cały czas ją miksując.

1. Dekorację sernika z serduszek przygotowuj wykorzystując galaretkę. Zawartość opakowania zalej 400 ml wody, dodaj 1 łyżkę żelatyny (ok. 10 g), aby galaretka się nie topiła. Rozpuszczony płyn przelej do foremek na lód w kształcie serduszek, lekko posmarowanych olejem i odłóż do lodówki do zastygnięcia.

1. Pokrojone w plasterki truskawki dodaj do masy i wymieszaj łyżką. Masę serową wylej na podpieczony spód i odłóż do lodówki na kilka godzin do stężenia. Wierzch sernika udekoruj serduszkami z galaretki.

Smacznego!

Więcej przepisów na oryginalne wypieki i desery znajduje się na [www.delektujemy.pl](http://www.delektujemy.pl).