

Serniczek z biszkoptami i galaretką



EWA WOJTASZKO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

biszkopty podłużne	1 opakowanie
galaretka truskawkowa	
czekolada w proszku	3 łyżki
żółtko jajek	4
masło	250 gram
cukier puder	1 szklanka
Żelatyna wieprzowa Prymat	2 łyżki
serek homogenizowany	4 opakowania
wrzątek	1/3 szklanki
wrzątek	1/2 szklanki
wrzątek	1,5 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Galaretkę rozpuść w 1,5 szklanki wody i wylej na talerz. Gdy ostygnie wstaw do lodówki. Gdy stężeje pokrój w kostkę. Czekoladę rozpuść w pozostałej wodzie, odstaw na bok.

Masło utrzyj z cukrem pudrem. Następnie powoli dodawaj po jednym żółtku i serek waniliowy. Na koniec dodaj rozpuszczoną (w 1/3 szklanki wody) i przestudzoną żelatynę. Dodaj galaretki i wymieszaj.

Keksówkę wyłóż folią spożywczą. Na spód wyłóż biszkoptami. Na biszkopty wyłóż połowę masy. Na masę wyłóż biszkopty namoczone w czekoladzie. Na koniec wyłóż pozostałą masę.

Sernik wstaw do lodówki na kilka godzin.