

## sernik na zimno



### MAGDALENA1110



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>serek homogenizowany</b>	75 dkg
<b>galaretka brzoskwiniowa</b>	3 opakowania
<b>rodzynki</b>	10 dkg
<b>owoce</b>	1/2 kg
<b>masło</b>	1 łyżeczka
<b>cukier puder</b>	1 łyżka
<b>galaretka truskawkowa</b>	1 szt.

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotowujemy 3 galaretki z połowy ilości wody, łącznie 3 szklanki mieszamy z serkiem i rodzynkami. Smarujemy tortownicę masłem i sypujemy cukier puder, wlewamy masę serową, studzimy i wstawiamy do lodówki. Przygotowujemy dwie pozostałe galaretki z normalnej ilości wody, i studzimy. Następnie przygotowujemy owoce np. pomarańcze obieramy i kroimy na plastry. Owoce układamy na serze i zalewamy krzepnącą galaretką. Wkładamy do lodówki.