

## Sernik na zimno



### FAUSTYNA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>biszkopty okrągłe</b>	1 opak.
<b>sernik na zimno</b>	1 opak.
<b>serki homogenizowane</b>	300 g
<b>mleko</b>	420 ml
<b>galaretkę cytrynowa</b>	2 opak.
<b>syrop z brzoskwiń z puszki</b>	
<b>brzoskwinie w puszcze</b>	3 połówki
<b>kremówka</b>	330 ml

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Tortownicę wyłożyć biszkoptami. Biszkopty nasączyć syropem z brzoskwiń.
2. Mleko zmiksować z sernikiem. Do ubitej masy dodać serki homogenizowane. Zmiksować. Wyłożyć na biszkopty. Na wierzch poukładać pokrojone brzoskwinie.
3. Galaretkę ugotować wg przepisu na opakowaniu. Tężejącą galaretkę wylać na owoce.
4. Ubić kremówkę (można dodać rozpuszczoną żelatynę, wymieszać). Zrobić chmurki (patrz zdjęcie) za pomocą szprycy.