

## Sernik na zimno



**KRYSTYNA32**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                                     |              |
|-------------------------------------|--------------|
| <b>Serek philadelphia</b>           | 30 dag       |
| <b>śmietana kremowa 30% lub 36%</b> | 300 ml       |
| <b>biszkopty okrągłe</b>            | 1 opakowanie |
| <b>cukier waniliowy</b>             | 2 opakowania |
| <b>sos żurawinowy</b>               | do polania   |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Spód i boki tortownicy wyłożyć biszkoptami. Śmietanę ubić wraz z cukrem waniliowym. Małymi porcjami dodawać serek. Całość zmiksować na jednolitą masę. Masę serową wyłożyć na biszkoptach i schłodzić w lodówce przez przynajmniej 4 godziny. Przed podaniem każdą porcję polać sosem żurawinowym.