

Sernik na zimno



IZIONA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Lista składników

ser biały	1 kg w wiaderku
śmietana 30%	1/2 litra
Żelatyna wieprzowa Prymat	5 łyżeczek
cukier puder	1 szklanka
galaretka cytrynowa	1 sztuka

Dodatkowo

herbatniki pełnoziarniste	
galaretka różowa	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Błazkę (33 cm na 22 cm) wyłożyć na dnie herbatnikami.

W 1,5 szklanki gorącej wody rozpuścić galaretkę cytrynową i żelatynę, przestudzić.

Śmietanę ubić na sztywno.

Ser utrzeć z cukrem pudrem do utartego dolać płynną, ale zimną galaretkę i dokładnie wszystko wymieszać na koniec masę serową delikatnie połączyć z bitą śmietaną.

Na ułożone w formie herbatniki wylać masę serową, wyrównać i wstawić do lodówki , aby masa zastygła. Kiedy masa się zetnie zalać ją galaretką malinową przygotowaną zgodnie z przepisem na opakowaniu i ponownie wstawić do lodówki na kilka godzin w tym czasie herbatniki zmiękną, a ciasto dokładnie zastygnie.