

Sernik na zimno na biszkopcie



WWWIOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Biszkopt

mąka pszenna	3/4 szkl
mąka ziemniaczana	1/4 szkl
cukier	0,5 szkl
jajko	5 szt

Sernik

serek homogenizowany waniliowy	150 g
nektarynka	2-3 szt
galaretka cytrynowa	3 szt

Galaretka

galaretka czerwona	2 szt
maliny świeże	2 szkl

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Białka ubijamy z cukrem na sztywną pianę. Kolejno dodajemy żółtka i przesiane mąki. Delikatnie mieszamy i przelewamy na blaszkę. Pieczemy ok 40 min w 160 stopniach. Po wystudzeniu delikatnie skrawamy wierzch. Galaretki cytrynowe rozpuszczamy w 2,5 szkl gorącej wody, odstawiamy do przestygnięcia. Gdy zacznie gęstnieć, miksujemy razem z serkami i drobno pokrojonymi nektarynkami. Wylewamy na biszkopt do stężenia. Galaretki malinowe rozpuszczamy w 2 szkl wody i studzimy. Maliny blendujemy i dodajemy do galaretek. Gdy zaczną tężeć, wylewamy na wierzch ciasta.