

## Sernik na zimno z galaretkami



**OLA1984**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>ser waniliowy z wiaderka</b>	1 kg
<b>cukier puder</b>	5 łyżka
<b>esencja waniliowa</b>	1 łyżeczka
<b>galaretka truskawkowa</b>	1 opakowanie
<b>galaretka agrestowa</b>	1 opakowanie
<b>galaretka brzoskwiniowa</b>	1 opakowanie
<b>galaretka truskawkowa</b>	2 opakownie
<b>biszkopty okrągłe</b>	1 opakowanie
<b>Żelatyna wieprzowa Prymat</b>	
<b>galaretka niebieska</b>	1 szt.
<b>woda</b>	1/3 (gorąca)
<b>winogrona</b>	1 kiść

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Galaretki truskawkową, agrestową, brzoskwiniową i turkusową rozpuścić w 250 ml gorącej wody. Zimne przelać do 4 miseczek i wstawić do lodówki (najlepiej na noc) do całkowitego stężenia. Galaretki wyciągnąć z misek i pokroić w grubą kostkę. Ser ubić z cukrem i ekstraktem. Żelatynę rozpuścić w gorącej wodzie i przestudzić. Letnią, ale wciąż płynną żelatynę wlewać cienką stróżką do sera cały czas miksując. Do masy serowej dodać pokrojone w kostkę galaretki i dokładnie wymieszać. Dno tortownicy (lub dowolnej formy) o średnicy 28 cm wyłożyć biskoptami. Na biszkopty wyłożyć masę serową z galaretkami. Formę kilkakrotnie uderzyć o blat, aby pozbyć się pęcherzyków powietrza. Sernik wstawić do lodówki na ok. 1 godzinę. Na wierzchu sernika poukładać owoce. Dwie galaretki truskawkowe rozpuścić w 600 ml gorącej wody. Przestudzić i tężejące wylać na wierzch sernika. Wstawić do lodówki do całkowitego zastygnięcia, najlepiej na całą noc.

Rady: Aby łatwiej wyjąć galaretki z misek można wyłożyć je wcześniej przezroczystą folią spożywczą.