

Sernik na zimno z truskawkami i brzoskwiniami



MALINKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Spód

herbatniki	300 g
masło	150 g

Warstwa brzoskwiniowa

brzoskwinie w puszcze	1 1/2 puszki
żelatyna deserowa	35 g
wrzątek	50 ml

Warstwa serowa

ser biały	650 g
cukier puder	80 g
śmietana 30%	330 ml
żelatyna deserowa	30 g
wrzątek	75 ml

Warstwa truskawkowa

mrożone truskawki	570 g
żelatyna deserowa	30 g
cukier drobny	100 g
wrzątek	50 ml

Do ozdoby**śmietana 30%** 200 ml**cukier puder** 1 łyżka**kropelki czekoladowe**

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Herbatniki zmiksować i połączyć ze stopionym masłem. Prostokątną blachę wyłożyć papierem do pieczenia i przełożyć tam ciastka.
- KROK 2 Całą puszkę brzoskwiń wraz z sokiem i połowę owoców z drugiej puszki dokładnie zmiksować i połączyć z rozpuszczoną we wrzątku żelatyną. Brzoskwinie przelać na spód z ciastek i schować do lodówki.
- KROK 3 Ser połączyć z cukrem pudrem i śmietanką, następnie zmiksować z r
- KROK 4 Tak przygotowany ser przelać na stężoną warstwę brzoskwiniową. Schować do lodówki.
- KROK 5 Truskawki rozmrozić, jeśli były w kawałkach to zmiksować razem z cukrem i połączyć z rozpuszczoną we wrzątku żelatyną. Przelać na stężoną warstwę serową. Ciasto schować na noc do lodówki.
- KROK 6 Śmietankę ubić z cukrem pudrem na sztywno, zrobić na cieście rozetki i w każdą wetknąć czekoladową ozdobę (u mnie serce).
SMACZNEGO!