

Sernik z owocami na zimno



KATARZYŃKA455



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

masa

ser	1/2 kg
śmietana	400 ml
galaretka cytrynowa	1 op
Żelatyna wieprzowa Prymat	1 łyżeczka kopiasta
cukier	ok3 łyżki
Dodatki:	
galaretka	2 op dowolnej
jagody	ok3/4 szkl
maliny świeże	ok3/4 szkl
biszkopty okrągłe	albo herbatniki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Owoce płuczemy i osączamy. Galaretkę cytrynową rozpuszczamy w jak najmniejszej ilości wody razem z żelatyną i przestudujemy. Pozostałe dwie galaretki rozprowadzamy w 3 szkl wody i odstawiamy do lekkiego stężenia.

Do miski wykładamy ser i śmietanę, krótko miksujemy, dodajemy galaretkę z żelatyną, cukier do smaku i mieszamy.

Tortownicę (24cm) wykładamy ciastkami i kładziemy masę serową, równamy i zasypujemy owocami. Wstawiamy na troszkę do lodówki.

Po wyjęciu zalewamy tężejącą dowolną galaretką i zastudujemy całość w lodówce.