

## tęczowy sernik



### KERUKM



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>galaretka pomarańczowa</b>	1
<b>galaretka agrestowa</b>	3
<b>galaretka ananasowa</b>	1
<b>galaretka truskawkowa</b>	3
<b>Żelatyna wieprzowa Prymat</b>	1
<b>truskawki świeże</b>	1 250g
<b>serek homogenizowany</b>	1 (waniliowy)

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zrobić galaretkę pomarańczową i agrestową w proporcji opakowanie na 0,3l wody. Przebrać do naczyń i pozostawić do stężenia. Gotową galaretkę pokroić w kostkę, wymieszać dwa smaki i podzielić na połowę.

Przygotować galaretkę ananasową w 0,2 l wody i dodać 4-5 łyżeczek żelatyny. Ostudzoną, ale nie zastygniętą wymieszać z 450g sera homogenizowanego waniliowego i dodać połowę galaretki w kostkę. Włożyć do tortownicy i poczekać, aż stężeje ok.3h.

Przygotować galaretkę agrestową 2 opakowania rozpuścić w 0,7l wody, po ostudzeniu przebrać do tortownicy na zastygnięty ser. Odczekać, aż zastygnie ok. 2,5 h

Przygotować galaretkę truskawkową w 0,2 l wody i dodać 4-5 łyżeczek żelatyny. Ostudzoną, ale nie zastygniętą wymieszać z zmiksowanymi truskawkami i 450g sera homogenizowanego waniliowego. Całość wypieścić z pozostałą połową galaretki w kostkę. Przebrać do tortownicy.

Przygotować galaretkę truskawkową 2 opakowania rozpuścić w 0,7l wody. Po ostygnięciu wylać do tortownicy, pozostawić na 3h w lodówce. Gotowe!