

## Z owocami: Sernik na zimno z owocami i galaretką



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

## SKŁADNIKI

### Lista składników

<b>serek homogenizowany</b>	4 opakowania
<b>jajka</b>	6 sztuk
<b>mleko 3,2%</b>	1 l
<b>żelatyna</b>	6 łyżek
<b>cukier</b>	1,5 szklanki
<b>masło</b>	125 g

### Dodatki

**owoce**

**galaretka**

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotowanie składników.
- KROK 2 Żółtka utrzeć na puszystą masę z cukrem i masłem.
- KROK 3 Do masy dodać serki i wymieszać. Mleko zagotować i przestudzone wlać do masy wraz z rozpuszczoną w odrobinie wody żelatyną. Z białek ubić pianę, dodać do przygotowanej masy i delikatnie połączyć składniki. Gotową masę serową przełożyć wedle uznania do blachy/ na spód z biszkoptów i wstawić do lodówki do ścięcia.
- KROK 4 Na ściętej masie ułożyć gęsto swoje ulubione owoce i zalać przygotowaną wcześniej galaretką.

KROK 5

Ponownie wstawić do lodówki do stężenia galaretki.