

Sernik na zimno



BEATA82



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

60 dag serka homogenizowanego, 1/2 szklanki cukru pudru	..
Biskopt	1 paczka
masło	1/2 kostki
Żelatyna wieprzowa Prymat	2 łyżeczki
galaretka cytrynowa	2 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Dno foremki wyłożyć biszkoptami, masło utrzeć, dodać cukier, stopniowo dodawać serek. Namoczyć żelatyny namoczyć zimnej wody, odstawić. Gdy napęcznieje rozpuścić w rządku. Połączyć z masą serową. Nałożyć na biszkopty, odstawić do lodówki. Na to owoc i gęstniejącą galaretkę