

## Sernik na zimno z brzoskwiniami



**IRENA13**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Składniki:

- 1/2 kg serka (małe wiadereczko)
- 1/2 szklanki cukru pudru,
- 3 galaretki brzoskwińowe,
- 1 śnieżka + zagęstnik do śmietanki.
- 3/4 szklanki zimnego mleka
- 1 puszka brzoskwiń .
- 10 dkg rodzynek.

Wykonanie:

2 galaretki rozpuścić w 1 szklance gorącej wody i odstawić do ochłodzenia. Śnieżkę ubić w niepełnej szklance zimnego mleka razem z zagęstnikiem. Brzoskwinie pokroić w kostkę, kilka kawałków zostawić do ułożenia na wierzchu. 1 galaretkę zrobić w/g przepisu na opakowaniu. odstawić. Serek utrzeć z cukrem pudrem dodać przestudzone 2 galaretki ubijając, dodać kawałeczki brzoskwiń i sparzone zimne rodzynek, wyłożyć śnieżkę i lekko a dokładnie wymieszać. Przełożyć do naczynia i schować do lodówki. Po 1/2 godzinie wyjąć, na wierzchu ułożyć pokrojone brzoskwinie i zalać ochłodzoną galaretką. Trzymać w lodówce, zamiast brzoskwiń mogą być np. truskawki.