

sernik waniliowy



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

3 galaretki najlepiej różnokolorowe

serki homogenizowane 3

kremówka 2 szklanki

cukier puder 5 łyżek

Żelatyna wieprzowa Prymat 6 łyżeczek

ananas z puszki 1 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Galaretki przygotować rozpuszczając każdą w 1,5 szklanki wrzątku w osobnej miseczce i pozostawić aby stężała. Żelatynę namoczyć a kiedy spęcznieje rozpuścić podgrzewając. Spód tortownicy wyłożyć biszkoptami . kremówkę ubić z cukrem pudrem można dodać jeszcze cukier waniliowy. A potem dokładnie wymieszać z serkiem i żelatyną. Ananasy pokroić w kawałki. Stężałe galaretki w kostkę. Delikatnie wymieszać z masą serową. Dołożyć owoce mogą to być nawet sezonowe np. truskawki. Powstałą masę wylać na biszkopty. Wstawić do lodówki na parę godzin.