

Sernik z galaretkami na zimno



PIOGE7



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

serek homogenizowany	8 sztuk
Żelatyna wieprzowa Prymat	3 łyżki
galaretka cytrynowa	1 opakowanie
galaretka truskawkowa	2 opakowania
biszkopty okrągłe	1 paczka
rum	1 kieliszek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Galaretkę cytrynową i 1 truskawkową przyrządzić jak podano na opakowaniu i wylać na płaskie naczynie. Dać do zamrażalnika. Zamrozić. Wyjąć, pociąć na kwadraty. Biszkopty maczać w rumie i układać na tortownicy. Serki włożyć do naczynia, zmiksować, dodać rozpuszczoną żelatynę w odrobinie wody. Włożyć pociętą galaretkę. Ułożyć okrągłe biszkopty w koło i dać do lodówki. Rozpuścić drugą galaretkę, dać do stężenia, gdy lekko stężeje wylać na placek. odstawić do lodówki jeszcze na godzinę.