

sernik z galaretkami



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

galaretka pomarańczowa	2
galaretka agrestowa	2
żółtko jajek	3
cukier puder	1/2 szklanki
serek homogenizowany	3 szklanki
galaretka malinowa	
Żelatyna wieprzowa Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

galaretki rozpuścić osobno w połowie wody podanej na opakowaniu. Wlać do płaskich naczyń następnie pokroić jak tylko stężą. Żółtka utrzeć z cukrem i serem. Żelatynę rozpuścić w 6 łyżkach zimnej wody i podgrzać. Do sera dodać pokrojone galaretki i żelatynę. Dokładnie wymieszać. Biskopt przełożyć do tortownicy i posmarować masą serową. Galaretkę malinową rozpuścić i tężejącą wylać na ciasto. można ułożyć przed wylaniem galaretki całe owoce malin. Schłodzić kilka godzin.