Sernik truskawkowy na zimno



ARLETA / KAJA13

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

truskawki świeże	1 kg
bita śmietana	4 opakowania
mleko	600 ml
galaretka truskawkowa	1 opakowanie
fczekolada starta	4 łyżki
Biszkopt	
Żelatyna wieprzowa Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

formę wykładamy biszkoptem gotowym lub biszkoptami. Truskawki płukamy i usuwamy szypułki. Rozdrabniamy truskawki blenderem. 3/4 opakowania żelatyny rozpuszczamy w niewielkiej ilości wody i dokładnie mieszamy z rozdrobnionymi truskawkami. zalewamy biszkopt tylko żeby go przykryło. pozostała żelatynę również rozpuszczamy w niewielkiej ilości wody.2 bite śmietany ubijamy w 300ml mleka i dodajemy żelatynę rozpuszczona i miksujemy razem. nakładamy na biszkopt. Galaretkę truskawkową rozpuszczamy w pół szklanki wody i studzimy. Pozostałe 2 bite śmietany również ubijamy w 300 ml mleka i mieszamy z ostudzona galaretką oraz dodajemy startą czekoladę i mieszamy dokładnie. Nakładamy na poprzednią warstwę. Kiedy troszkę stężeje wlewamy zrobione na początku truskawki z żelatyną. schładzamy w lodówce