Sernik na zimno-moc galaretek.

EWA104

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

galaretki malinowe	2 opk
galaretki morelowe	2 opk
serki waniliowe Danio po 240 g	2 opk
galaretka agrestowa	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Galaretki o różnych smakach rozpuścić oddzielnie. Galaretki malinowe rozpuścić w połowie ilości wody podanej na opakowaniu. Biszkopty ułożyć na dnie tortownicy. Zalać gęstniejącą połową galaretki agrestowej. Wstawić do lodówki. Gęstniejące, ale płynne, galaretki malinowe ubijać mikserem ok. 3 minut, po czym stopniowo dodawać serek homogenizowany i jeszcze chwilę miksować. Wylać na tężejącą galaretkę z biszkoptami. Ponownie wstawić do lodówki. Gdy masa stężeje wlać na nią odrobinę galaretki morelowej i ułożyć maliny i czereśnie, schłodzić aby owoce się nie przemieszczały po wierzchu sernika. Wylać resztę galaretki morelowej a po stężeniu pozostałą połowę galaretki agrestowej. Odczekać, aż ostatnia warstwa stwardnieje. Smacznego.Proporcje na tortownicę o średnicy 28 cm.