

Wiśniowy serniczek na zimno



KAKIAA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

wiśnie	300 gramów
serek naturalny homogenizowany	200-250 gramów
galaretka wiśniowa	2 opakowania
herbatniki	150-200 gramów
masło	2-3 łyżki
cukier waniliowy	1 paczuszka
czekolada	100 gramów
serek homogenizowany	150-200 (waniliowy)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Herbatniki zmielić blenderem ze sklarowanym masłem i rozpuszczoną czekoladą, wyłożyć nimi formę i schłodzić. Galaretki rozpuścić w 2 szklankach wrzątku, przestudzić, wymieszać z serkami i cukrem waniliowym, dodać wydrylowane i przekrojone na połówki wiśnie. Masę serową wyłożyć na herbatniki i odstawić do stężenia.