

Sernik z galaretkami na zimno



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ser biały	70 dag
galaretka agrestowa	1 szt
galaretka pomarańczowa	2 szt
rodzynki	3 łyżki
skórka kandyzowana z pomarańczy	1 łyżka
owoce	
cukier puder	0,5 szklanki
cukier waniliowy	16 g
aromat pomarańczowy	do smaku
herbatniki	1 paczka
galaretka truskawkowa	1 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Galaretkę agrestową, truskawkową i 1 pomarańczową (każdą oddzielnie) rozpuścić w połowie zalecanej ilości wody. Galaretkę agrestową i truskawkową wlać do głębokich talerzy i gdy stężnieją pokroić w kostkę. Ser utrzeć z cukrem pudrem i cukrem waniliowym w mikserze na jednolitą masę. Dodać przestudzoną, płynną galaretkę pomarańczową, zmiksować. Dodać kolorowe kostki galaretek, rodzynki i kilka kropel aromatu pomarańczowego, przemieszać łyżką. Tortownicę wyłożyć folią aluminiową, na dno wyłożyć pokruszone herbatniki. Wylać masę serową. Na wierzchu ułożyć owoce. Rozpuścić galaretkę pomarańczową wg przepisu na torebce, gdy przestygnie zalać owoce. Sernik włożyć do lodówki.