

Sernik na zimno z ananasem



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

biszkopty okrągłe	1 opakowanie
serek homogenizowany	4 opakowania
galaretka owocowa	1 opakowanie
Żelatyna wieprzowa Prymat	2-3 łyżki
cukier puder	2 łyżki
ananas z puszki	10 plasterków

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Tortownicę wyłożyć folią aluminiową. Na spodzie ułożyć okrągłe biszkopty(można zamiast nich użyć cienkiego biszkoptu). Serki homogenizowane przełożyć do miski i zmiksować z cukrem pudrem oraz rozpuszczoną w 6 łyżkach ciepłej wody żelatyną. Masę wyłożyć na biszkopty i odstawić na 30- 40 minut w chłodne miejsce. W tym czasie ananasy wyjąć z zalewy i odsączyć. Galaretkę zaś rozpuścić w 1- 1,5 szklance wody. Na lekko stężałą masę wyłożyć plastry ananasa i zalać galaretką. Sernik odstawić do całkowitego stężenia.