

Owocowy serniczek na zimno



BOGUŚKA1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

masła	20 dag
truskawek	50 dag
twarożku	50 dag
serka mascarpone	50 dag
Żelatyna wieprzowa Prymat	4 łyżeczki
cukru pudru	3-4 łyżki
biszkopty podłużne	1 paczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Biszkopty pokruszyć, następnie wymieszać je(poza 1-2 łyżkami do dekoracji) z rozpuszczonym masłem. Tortownicę posmarować olejem i ułożyć na niej spód z masy biszkoptowej. Schłodzić. Twarożek wymieszać z serkiem i cukrem. Żelatynę rozpuścić w ciepłej wodzie i połączyć z masą serową. Zmiksować.

Na masie biszkoptowej ułożyć truskawki, całość połączyć masą serową i oprószyć pokruszonymi biszkopty. Schłodzić.