

Sernik błyskawiczny



AEKSANDRA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

biszkopty podłużne	1duża paczka
ser twardy tłusty lub półtłusty	60dag
śmietana gęsta	6łyżek
cukier puder	3/4szklanki
cukier waniliowy	1sztuka
aromat rumowy	1
galaretka cytrynowa	1
brzoskwinie	4
porzeczki	10dag
wiśnie bez pestek	10dag
czereśnie	10dag
masło	1łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ser rozgnieść widelcem, dokładnie wymieszać ze śmietaną, cukrem pudrem i cukrem waniliowym. Galaretkę przygotować wg opakowania, dodając o pół szklanki mniej wody, dno tortownicy posmarować masłem, ściśło poukładać biszkopty, skropić alkoholem z taką samą ilością ciepłej wody i 1 łyżką cukru, ułożyć na biszkoptach warstwę masy serowej, ułożyć pokrojone owoce i kilka biszkoptów, nasączyć je, położyć resztę masy serowej, zalać tężejącą galaretką. Wstawić do lodówki, pokroić nożem moczonym w ciepłej wodzie.