

Szybki sernik



AGNIESZKA175



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

białego sera	20 dag
różne galaretki	3
śmietany 18%	2 łyżki
śmietany 30%	200 ml
cukier waniljowy	1
Żelatyna wieprzowa Prymat	1 łyżka
herbatników	3 op

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

3 galaretki rozpuszczamy osobno i studzimy. Herbatniki zanurzamy w galaretkce i układamy na tortownicy. I wstawiamy do lodówki. I wylewamy tężącą galaretkę z owocami na herbatniki. Zastygnie i na to układamy herbatniki w 2 galaretkce moczone i odstawić. Żelatynę rozpuszczamy w zimnej wodzie aż napęcznieje. Ser miksujemy ze śmietaną 18% i dodajemy żelatynę i dalej mieszamy. I dodajemy ubitą śmietaną i mieszamy wszystko. I układamy herbatniki i w nich 3 galaretkę