Sernik na zimno z borówkami

KRYSTYNA32

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Sernik	
borówka amerykańska	2 szklanki
galaretka	1 sztuka
śmietana kremowa 30% lub 36%	300 mililitrów
jogurt grecki	800 gramów
cukier puder	0.5 szklanki
cukier waniliowy	1 opakowanie
Żelatyna wieprzowa Prymat	3 łyżki
biszkopty okrągłe	10 sztuk

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Galaretka z borówkami
Galaretkę przezroczystą rozpuszczam w 250 ml gorącej wody i studzę. Głęboki talerz lub miseczkę o średnicy 16 cm wykładam folią aluminiową lub spożywczą. Układam borówki i zalewam galaretką. Całość odstawiam do lodówki do stężenia.
Ciasto
Formę do pieczenia o średnicy 26 cm wykładam papierem do pieczenia. Na dnie układam biszkopty. Żelatynę rozpuszczam w 1/3 szklanki gorącej wody. Śmietanę ubijam, dodaję cukier, cukier waniliowy i ponownie miksuję.
Partiami dodaję jogurt i miksuję do momentu połączenia się składników. Na koniec delikatnie wlewam żelatynę i całość dokładnie miksuję.
Na biszkoptach wykładam cienką warstwę kremu. Następnie układam galaretkę z borówkami i wykładam resztę kremu.
Całość schładzam w lodówce.