

Sernik na zimno z serków homogenizowanych



BECIA879



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

galaretki kolorowe	4 sztuki
serek homogenizowany	200 g (waniliowy)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ja do przepisu użyłam: 1 galaretki niebieskiej, 1 galaretki żółtej i 2 galaretek czerwonych. Dodałam również biszkopty na spód.

Rozpuścić galaretkę niebieską w 1 i 1/2 szklanki gorącej wody. Ostudzić i połączyć z 1 serkiem. Wlać do tortownicy i wstawić do lodówki. Podczas gdy masa tężeje, rozpuścić 1 czerwoną galaretkę w 1 i 1/2 szklanki wody, ostudzić i połączyć z 1 serkiem. Przebrać na zastygniętą masę w formie. Wstawić do lodówki. Tak samo postępujemy z żółtą galaretką i trzecim serkiem. Gdy masa stężeje zalewamy pozostałą, tężejącą galaretką Smacznego !