

## sernik na zimno z owocami



**MARTALOBOS**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                                          |                   |
|------------------------------------------|-------------------|
| <b>cukier</b>                            | 150 g             |
| <b>galaretki (2 jasne i truskawkowa)</b> | 3 szt             |
| <b>Biszkopty</b>                         | 1 paczka          |
| <b>owoce</b>                             | 250 g             |
| <b>twaróg</b>                            | 500 (pełnotłusty) |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ser mielimy dwu lub trzykrotnie, następnie ucieramy go z cukrem. Do sera dodajemy galaretkę jasną, przygotowaną w proporcji: dwa opakowania, jedna porcja wody. Tortownicę wykładamy biszkoptami i wlewamy do niej masę serową. Wstawiamy na 3 h do lodówki. Następnie układamy na wierzchu sernika owoce i zalewamy tężącą truskawkową galaretką.