

Sernik na zimno



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

galaretka brzoskwiniowa	1
galaretka cytrynowa	1
Żelatyna wieprzowa Prymat	2 łyżki
kremówki	200 ml
Puszka brzoskwiń	1
cukru	15 dag
serka homogenizowanego	20 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Herbatniki ułożyć na dnie tortownicy. Następnie zalać je tężejącą galaretką cytrynową. Serek wymieszać z rozpuszczoną żelatyną, cukrem i ubitą na sztywno śmietaną. Powstałą masę wyłożyć na herbatniki i galaretkę. I wstawić do lodówki na kilka godzin. potem udekorować ciasto brzoskwiniami lub innymi owocami i wierzch zalać tężejącą galaretką brzoskwiniową.