

## Sernik na zimno - winogronowe wariacje



### ASERET



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>serek naturalny homogenizowany</b>	3 opak
<b>galaretka wiśniowa</b>	2 opak
<b>winogrona czerwone</b>	40 dag
<b>winogrona białe</b>	40 dag
<b>galaretka gruszkowa</b>	1 opak
<b>herbatniki</b>	2 opak
<b>biszkopty okrągłe</b>	150 - 200 g
<b>galaretka cytrynowa</b>	1 opak
<b>ser biały</b>	450 (3x zmielony)

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Galaretki wiśniowe - obie rozpuścić w 1, 5 szklanki wrzącej wody, dokładnie ją rozmieszać i odstawić by wystygła.

Tortownicę o średnicy 24 cm posmarować 2 łyżkami oliwy i wyłożyć biszkoptami dno i jedną warstwą boki.

Serki lub serek mielony przełożyć do miski malaksera lub miksera, dodać półpłynną galaretkę (pozostawić 5 łyżek) i miksować, najpierw na wolnych obrotach przez 1 minutę i na dużych obrotach około 3 minuty.

Rozpuścić galaretkę gruszkową lub cytrynową w 400 ml wrzącej wody, rozmieszać i odstawić do schłodzenia.

Do masy serowo galaretkowej włożyć 1/2 winogronu -mieszanego (ja miałam dość duże owoce, więc przekrawałam je na połówki, i tym sposobem usunęłam pestki, jakie w nich były).

Lekko masę wymieszać, wyłożyć do przygotowanej tortownicy, wyrównać powierzchnię.

Pozostawioną czerwoną galaretkę, łyżeczką wkładać w masę serową. Na wierzch masy serowej układać pozostałe owoce winogronu (dekoracyjnie lub nie), zalać półpłynną żółtą galaretką i wstawić do lodówki do zgrzepnięcia i schłodzenia deseru.

