

Sernik na zimno



CUKIERECZEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cukier puder	15 dag
galaretki jasne np. o smaku cytrynowym	2 szt
galaretki smak dowolny	2 szt
Żelatyna wieprzowa Prymat	
ananas z puszki	1 szt
Biskopity	1 opakowanie
twaróg	50 (śmietankowy)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ser twarogowy łączymy z cukrem pudrem, wlewamy zimną galaretkę cytrynową rozpuszczoną w 500ml gorącej wody i delikatnie miksujemy. Tortownicę lub mniejszą blachę wyłożyć biskoptami lub herbatnikami i wlać masę serową. Wstawiamy na około 3 godzin do lodówki. Następnie układamy na wierzchu sernika ananasy. Zalewamy tężejącą galaretką agrestową (galaretkę i żelatynę należy rozpuścić w 800ml gorącej wody). I ponownie chłodzimy w lodówce.