

Mój sernik na zimno



RENIA81



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

biszkopty okrągłe	15 dag
śmietanka+200ml mleka	1 opak
galaretki truskawkowe	3 opak
serek homogenizowany	2 opak
śmietan-fix saszetki	2 opak

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Biszkopty układamy w okrągłej foremce. Na nie układamy owoce (truskawki lub brzoskwinie z puszki) tak aby zakryły całe biszkopty. Śmietankę ubijamy z mlekiem i śmietan-fixem (można dodać kopsiatą łyżkę cukru pudru). Do ubitej śmietanki dodajemy oba serki homogenizowane, 1 rozpuszczoną i ostudzoną galaretkę (nie musi być stężona). Wylewamy na owoce i wstawiamy do lodówki aż do stężenia. Następnie na wierzch układamy kilka owoców do dekoracji i zalewamy 2 tężejącymi galaretkami. Pozostawić jeszcze do całkowitego stężenia galaretek. Trzymać w chłodnym miejscu.