

# Sernik na zimno



Autor: **anna-martyka-3**  
Przepisów: 78 Ocena: 1556



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- 5 serków homogenizowanych waniliowych po 250g
- 5 galaretek o różnych kolorach (smakach)
- 1 galaretka cytrynowa
- puszka ananasów

## Sposób przygotowania:

- 1 Pierwszą galaretkę rozpuścić w szklance gorącej wody. Serek przełożyć do miski, dodać ostudzoną galaretkę. Dobrze wymieszać. Wylać do tortownicy wysmarowanej margaryną. Wstawić do lodówki. Od razu rozpuścić drugą galaretkę i postępować jak przy pierwszej aż skończą się serki i galaretki. Na koniec rozpuścić cytrynową galaretkę w 1,5 szklanki gorącej wody. Ananasy w całości położyć na stęży sernik. Gdy cytrynowa galaretka zacznie tężeć wylać ją na ananasy. Wstawić do lodówki.



Twoje notatki do przepisu: