

Sernik na zimno



Autor: **zewaewa**

Przepisów: **140** Ocena: **1022**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 1 kg serka waniliowego z wanilią (w wiaderku)
- 400 g gęstej śmietany 12 %
- 1 galaretka pomarańczowa
- 1 galaretka wiśniowa
- 1 szk gorącej przegotowanej wody
- 2 przezroczyste galaretki o smaku winogronowym
- 750 ml gorącej przegotowanej wody
- świeża mięta
- ok. 1 szk borówki amerykańskiej
- okrągłe biszkopty

Sposób przygotowania:

- 1 Galaretkę wiśniową i pomarańczową dokładnie wymieszać w szkalnce wody. Ser i śmietanę zmiksować a potem wlać do tej mieszanki chłodną galaretkę i wymieszać mikserem na najwyższych obrotach. Dno tortownicy o średnicy 23 cm wyłożyć biszkoptami i wylać na nie masę. Tortownicę wstawić do lodówki. Gdy masa się ścina wymieszać przezroczyste galaretki i schłodzić. Można zostawić do lekkiego stężenia. Gdy masa w tortownicy się zetnie wyłożyć na nią mięte i borówki i zalać wszystko galaretką. Ponownie wstawić do lodówki do stężenia. Podawać gdy przezroczysta galaretka się zetnie.

Twoje notatki do przepisu: