

Sernik na zimno:

Autor: **helenapon**Przepisów: **527** Ocena: **5085**

5-6 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- Spód tortownicy o średnicy 28 cm:
- 2 galaretki wiśniowe + 2 szklanki gorącej wody
- Masa serowa:
- 1 kg sera waniliowego z wiaderka
- 250 g twarogu śmietankowego (zmielonego)
- 150 g miękkiego masła
- 1/2 litra śmietany 18%
- 2 galaretki cytrynowe
- 1,5 szklanki wrzątku
- 2 łyżki żelatyny
- duża puszka brzoskwiń razem z syropem
- aromat cytrynowy
- sok z 1/2 cytryny
- Dodatkowo:
- 2 galaretki agrestowe
- 2 szklanki wrzątku

Sposób przygotowania:

- 1 Galaretki wiśniowe rozmieszać z gorącą wodą i odstawić do przestygnięcia. Kiedy zaczną gęstnieć - wylać na dno tortownicy i wstawić do lodówki na 15 minut.
- 2 Do misy miksera włożyć miękkie masło, ser z wiaderka i zmielony twaróg. Miksować do połączenia się składników. Zmniejszyć obroty miksera, wlać śmietankę, syrop z brzoskwiń, sok z cytryny i lekko tężejące galaretki cytrynowe z dodatkiem żelatyny. Wyłączyć mikser i dodać pokrojone brzoskwinie. Całość delikatnie wymieszać i przełożyć do tortownicy. Ponownie wstawić do lodówki na 15 minut by masa serowa zgęstniała.
- 3 Na masie serowej rozłożyć pokrojoną w kostkę galaretkę agrestową.

Twoje notatki do przepisu: