

# Sernik na zimno

Autor: **melon**

Przepisów: 1 Ocena: 24



&gt; 6 os.



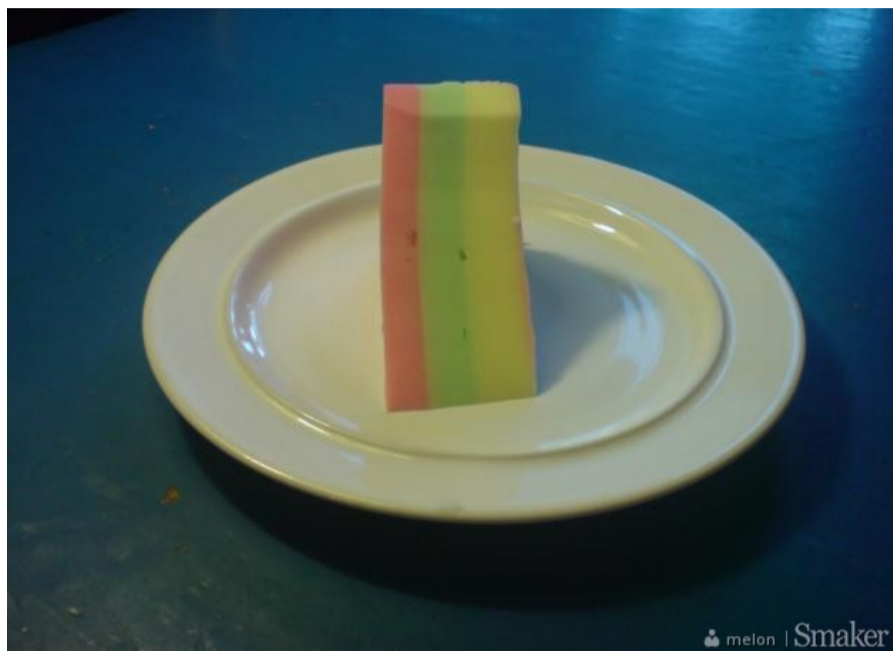
&gt; 60 min



Średnie



Przystępne



## Składniki:

- galaretka w proszku cytrynowe, 2
- truskawkowe, 2
- agrestowe, 2
- serki homogenizowane, 9, 125-139g

## Sposób przygotowania:

- 1 Przeprowadzić wodę odmierzyć pół litra wlać do miski wsypać dwie jednakowe galaretki i wymieszać, odstawić do przestygnięcia i tak kolejno z resztą galaretek. Kiedy pierwszy smak zacznie gęstnieć dodać 3 serki wymieszać porządnie i wlać do tortownicy o średnicy ok 28 cm, odstawić w chłodne miejsce. Kiedy pierwsza warstwa stężeje wlać kolejny kolor i odstawić ponownie, a następnie postąpić tak samo z kolejną galaretką. Sernik jest gotowy po 3-4 godzinach, powinien stać w lodówce.

## Twoje notatki do przepisu: