

# Sernik na zimno



Autor: **ekspresjawkuchni**  
Przepisów: **285** Ocena: **1402**

> 6 os. 60 min łatwe przystępne



## Składniki:

- Ser homogenizowany naturalny 1 kg
- Cukier biały 3 łyżki
- Cukier wanilinowy 32 g
- Żelatyna 4 łyżeczki
- Galaretka cytrynowa 2 opakowania
- Owoce według własnych upodobań

## Sposób przygotowania:

- 1 Galaretkę wsypać do 0,75 litra wrzątku i odstawić na około jedną minutę, aby żelatyna napęczniała. Następnie dokładnie wymieszać. Naczynie z galaretką wstawić do zimnej kąpieli wodnej, aby szybciej wystygła.
- 2 Ser wymieszać dokładnie z cukrami.
- 3 Żelatynę zalać czterema łyżkami wody i odstawić na około minutę, następnie podgrzać krótko w kąpieli wodnej lub w mikrofalówce. Żelatyna powinna się całkowicie rozpuścić.
- 4 Do rozpuszczonej żelatyny dodać łyżkę sera przygotowanego w etapie 1 i natychmiast dokładnie wymieszać, następnie w ten sam sposób dodać kolejne trzy łyżki sera.
- 5 Żelatynę przygotowaną w etapie 3 dodać do reszty sera i natychmiast wymieszać, aby nie powstały grudki.
- 6 Ser przełożyć do tortownicy wyłożonej papierem do pieczenia lub folią aluminiową, na wierzchu ułożyć owoce. Całość wstawić na około 40 minut do zamrażarki, aby owoce i wierzch sernika lekko się zmroziły, co przyspieszy tężenie galaretki.
- 7 Chłodną, tężejącą galaretkę wylać na wierzch ciasta i wstawić na około 30 minut do zamrażarki. Po tym czasie ciasto jest gotowe do podania.

## Twoje notatki do przepisu: