

Sernik na zimno

Autor: **joagula**Przepisów: **21** Ocena: **661**

> 6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne



Składniki:

- biszkopt
- 5, jajek
- 157g, cukru
- 157gr, mąki
- 1,25 łyżeczki, proszku do pieczenia
- krem
- 500ml, śmietany kremówki
- 1kg, białego sera, może być pół na pół z serkiem homog
- 3, galaretki
- cukier, do smaku
- ananas z puszki

Sposób przygotowania:

- 1 **BISZKOPT:** Białka ubić z cukrem, dodać żółtka. Mąkę z proszkiem dodać do białek i delikatnie wymieszać łyżką. Blachę o wymiarach 25cm x 40cm wyłożyć papierem i wlać ciasto. Piec ok. 15 min na 180st.
- 2 **KREM:** Dwie galaretki ugotować w 450ml wody i wystudzić. Śmietanę ubić z cukrem, dodać ser, miksując całość wlewać powoli galaretkę. Krem wylać na biszkopt i odstawić do lodówki. Jak krem stężeje poukładać na nim ananas i zalać trzecią galaretką.

Twoje notatki do przepisu: