

Sernik na zimno



Autor: **ABITETO EAT**
Przepisów: 42 Ocena: 423



1-2 os. > 60 min Średnie przystępne



Składniki:

- 500 g gęstego jogurtu naturalnego lub serka homogenizowanego o smaku waniliowym
- 250 ml śmietanki kremówki 36% (schłodzona w lodówce przez min. 3 godziny)
- 4 łyżki cukru lub cukru waniliowego
- 2 łyżki żelatyny lub inny środek żelujący w proporcjach wg przepisu na opakowaniu
- 1 opakowanie (ok. 200 g) okrągłych biszkoptów lub innych ciastek
- 1 opakowanie galaretki o smaku truskawkowym (opcjonalnie; porcja na 500 ml wody)
- 300 g truskawek (umyte, osuszone papierowym ręcznikiem, bez szypułek, pokrojone na plasterki)

Sposób przygotowania:

- 1 Żelatynę rozpuszczam z cukrem w 1 szklanki wrzątku i odstawiam do wystudzenia. Kiedy masa żelatynowa wystygnie, ale jeszcze nie zacznie tężeć, ubijam na sztywno śmietanę za pomocą miksera. Do ubitej śmietany dodaje jogurt lub serek oraz masę żelatynową i delikatnie mieszam całość łyżką. Na dnie tortownicy wyłożonej szczelnie papierem do pieczenia dobrej jakości lub folią aluminiową układam ściśle biszkopty. Na biszkopty wlewamy masę jogurtową i odstawiam całość do lodówki, na ok. 2 godziny, do stężenia. Po odczekaniu 1 godziny galaretkę rozpuszczam we wrzątku i odstawiam do wystudzenia. Na wierzchu całkowicie stężałego sernika, od którego brzegów nie została oderwana folia lub papier, układam dekoracyjnie truskawki i zalewam wystudzoną (to bardzo ważne, nie może być gorąca, ani nawet ciepła! może za to być nawet lekko stężała) galaretką. Odstawiam do lodówki.

Twoje notatki do przepisu: