

Sernik na zimno " Śmietankowa rozkosz "



Autor: **agnes72**

Przepisów: **1026** Ocena: **7073**



> 6 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 4 galaretki smak dowolny każda 47 g,
- 3 szklanki gotowanej wody,
- 2 kostki twarogu 250 g każda kostka,
- 1 krem śmietankowy 120 g 1 szklanka mleka 3,2 %,
- 4 łyżki cukru,
- 2 opakowania herbatników 200 g każde razem 36 sztuk,
- 3 sztuki świeżych brzoskwiń lub innych owoców,
- 4 łyżeczki kawy rozpuszczalnej

Sposób przygotowania:

- 1 Na początek przygotować krem śmietankowy, do miski wlać zimne mleko dodać proszek z opakowania i zmiksować na najwyższych obrotach na jednolitą masę następnie dodać twaróg z kostek (ja kupuję w Biedronce w kostce taki którego nie trzeba mielić, wsypać cukier i całość zmiksować do połączenia się składników. W międzyczasie przygotować galaretki u mnie arbużowa i kokosowa, arbużową rozrobiona w półtorej szklanki wody ostudzoną wstawić do lodówki, kokosową również rozrobić w półtorej szklanki gotującej wody i pozostawić do lekkiego stężenia



- 2) Jak już różowa galaretka jest całkowicie zimna wyjąć ją z lodówki i wlać do zmiksowanego kremu z twarogiem i cukrem, jeśli ktoś z państwa ma ochotę można użyć innych smaków i kolorów galaretek. Wlaną galaretkę zmiksować na jednolitą masę twarogowo - kremową. Na blaszkę 32 na 23 układać ciastka zamoczone w kawie rozpuszczalnej wcześniej przygotowaną czyli cztery łyżeczki kawy rozpuszczalnej rozpuścić w szklance wody szklanka poj. 210 ml. Na wyłożone ciastka przełożyć całą masę twarogową i nakryć ją ciastkami zamoczonymi w kawie rozpuszczalnej



- 3) W czasie gdy mamy już przygotowany sernik do schłodzenia, brzoskwinie umyć mogą być również z puszki pokroić je w plastry czyli połówkę brzoskwini pokroić na mniejsze plastry widoczne na zdjęciach. Na ciastkach poukładać dowolnie brzoskwinie lub swój ulubiony owoc i zalać zalać lekko lekko tężejącą kokosową galaretką lub kto jaką woli. Przygotowany sernik wstawić na co najmniej dwie godziny aby wszystko dokładnie się związało ze sobą a galaretka stężała



- 4) Sernik wyszedł pierwsza klasa bardzo ładnie się kroi nic się nie rozpada. Mąż zachwycony ponieważ nie spodziewał się takiego prezentu na imieniny. Po mimo imienin to taki sernik sprawdzi się w sam raz na te okropne upały. Zniknął tak szybko że dobre tyle co zrobiłam zdjęcia. Krem i galaretki mogą państwo dać według swego uznania i smaku



Twoje notatki do przepisu: