

# Sernik na zimno z galaretkami



Autor: **laveheart**  
Przepisów: 47 Ocena: 580



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- 1 kg sera twarogowego na sernik w wiaderku
- 80 g masła
- 70 g cukru
- 4 galaretki ( cytrynowa, wiśniowa, pomarańczowa, agrestowa ) - ( u mnie była jagodowa, kiwi, poziomkowa i cytrynowa)
- 4-5 łyżek syropu cytrynowego ( dałam olejek cytrynowy do ciast )
- asne winogrona do dekoracji + ode mnie porzeczki :)

## Sposób przygotowania:

- 1 Przygotuj cztery miski. DO każdej z nich nalej po 200 ml wrzącej wody, a następnie wsyp po jednej galaretkie i rozpuść je. Gdy trzy z nich - pomarańczowa, agrestowa i wiśniowa ( jakie użyjecie, byleby cytrynowa została ) - ostygną, wstaw je do lodówki, by dobrze stężały. Do garnka włóż masło i cukier. Utrzyj za pomocą miksera. Następnie dodaj ser oraz syrop ( olejek ) cytrynowy. Połącz wszystkie składniki.



- 2 Do masy serowej dodaj tężejącą galaretkę cytrynową, cały czas miksując. Na dno tortownicy wylej 1/3 masy serowej, łyżką wykrawaj kawałeczki galaretek i dodawaj je do masy.

Na galaretki wykładaj kolejną 1/3 masy serowej, nałóż pozostałą część galaretek i zalej resztą masy serowej.

Ciasto włóż do lodówki na całą noc. Przed podaniem ozdób winogronami. ( ozdobiłam od razu po zrobieniu, nakryłam folią spożywczą i włożyłam do lodówki na całą noc ).

Twoje notatki do przepisu: