

# Sernik na zimno z galaretkami

Autor: **Fonka**Przepisów: **95** Ocena: **1296**

&gt; 6 os.



&gt; 60 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- Galaretki owocowe w różnych kolorach 4 szt po 75g każda
- Ser biały 3 kostki po 200g
- Pomarańcza do dekoracji 1 szt

## Sposób przygotowania:

1. Galaretki wsypujemy do 4 miseczek, każdą osobno i zalewamy wrzącą wodą, 1 szklanka 250ml na każdą galaretkę. Mieszamy dokładnie do całkowitego rozpuszczenia galaretek i zostawiamy do ostudzenia.
  2. Do blendera przelewamy galaretkę porzeczkową, dodajemy 200g sera, miksujemy i przelewamy do tortownicy.
  3. Tak samo postępujemy z galaretką agrestową, miksujemy ją w blenderze z serem i przelewamy na stężoną warstwę porzeczkową.
  4. Tak samo robimy trzecią warstwę z galaretką truskawkową i serem i przelewamy do tortownicy.
  5. Na wierzch układamy plasterki pomarańczy (lub inne owoce) i zalewamy je tężejącą galaretką pomarańczową.
- Odstawiamy w chłodne miejsce na 2 godziny do całkowitego stężenia, przechowujemy w lodówce lub chłodnym miejscu.



5. Na wierzch układamy plasterki pomarańczy (lub inne owoce) i zalewamy je tężejącą galaretką pomarańczową.  
Odstawiamy w chłodne miejsce na 2 godziny do całkowitego stężenia, przechowujemy w lodówce lub chłodnym miejscu.

Twoje notatki do przepisu: