

# Sernik na zimno z musem truskawkowym i bitą śmietaną



Autor: **Krystal**

Przepisów: **11** Ocena: **73**



> 6 os.



60 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- 1 kg twarogu z wiaderka
- 2 galaretki przezroczyste
- 2 łyżki cukru
- 600 g truskawek
- 3 łyżki cukru
- 1 galaretka truskawkowa
- 250 ml śmietany 30 %
- 1-2 łyżki cukru pudru
- śmietanfix
- biszkopty, herbatniki, lub upieczony biszkopt

## Sposób przygotowania:

- 1 Galaretki przezroczyste rozpuszczamy 250 ml wrzątku, pozostawiamy do przestudzenia. Twaróg miksujemy z cukrem i dodajemy galaretki, ponownie miksujemy. masę twarogową wlewamy na spod formy wyłożonej herbatnikami lub biszkoptem ( forma około 30\*20 cm). Ciasto wstawiamy do lodówki na ok 1 godzinę.



- 2 Truskawki blendujemy z cukrem. Galaretkę truskawkową rozpuszczamy w 150 ml wrzątku. Po lekkim przestudzeniu dodajemy do truskawek, porządnie mieszamy mikserem końcówkami do

ubijania aby napowietrzyć mus. Wylewamy na zastygnięty twaróg. Ciasto ponownie chłodzimy w lodówce.

- 3 Przed podaniem ubijamy śmietanę, do lekko gęstniejącej śmietany dodajemy cukier puder (1 lub 2 łyżki - wg. uznania) i śmietanfix (śmietana zachowa kształt) i ubijamy na sztywno. Śmietanę wykładamy na mus truskawkowy i dekorujemy truskawkami.

Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: