

# Sernik na zimno z owocami

Autor: **asia67**Przepisów: **464** Ocena: **6555**

&gt; 6 os.



60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- serek waniliowy 50 dag
- śmietana 30% 1/2 l
- jogurt naturalny 3 łyżki
- żelatyna 5 łyżeczek
- cukier puder
- biszkopty 1 opak
- galaretka truskawkowa 3 opak
- galaretka cytrynowa 1 opak
- truskawki

## Sposób przygotowania:

1. 1 galaretkę truskawkową i 1 cytrynową rozpuścić każdą osobno w 1 szkl wody, odstawić do zastygnięcia,
2. żelatynę namoczyć w zimnej wodzie, rozpuścić w gorącej kąpeli, odstawić,
3. brytfannę wyłożyć folią, ułożyć warstwę biszkoptów, wystudzoną śmietanę ubić na sztywno, dodać serki i jogurt oraz chłodną żelatynę, wszystko dokładnie wymieszać, dosłodzić do smaku cukrem pudrem, galaretki i część truskawek pokroić w kostkę, wymieszać z masą, wyłożyć na biszkopty,
4. na masie serowej ułożyć truskawki lub inne owoce, 2 galaretki truskawkowe rozpuścić w 2 1/2-3 szkl wody, odstawić do wystudzenia, jak zaczną tężeć, zalać owoce, odstawić do całkowitego zastygnięcia,

smacznego

Twoje notatki do przepisu: