

Sernik na zimno z truskawkami



Autor: **KORAL**
Przepisów: **885** Ocena: **18431**

> 6 os. 30 min łatwe przystępne



Składniki:

- Twaróg sernikowy (wiaderko) 1 kg
- masło 80 g
- cukier drobny 70 g
- syrop z agawy lub inny 1,5 łyżki
- galaretka krystaliczna (smak truskawka-wanilia) 77 g
- barwnik zielony (tubka) 10 g
- 9 biszkoptów
- ok. 30 truskawek

Sposób przygotowania:

- 1 Galaretkę rozpuścić w 200 ml gorącej wody.
Miękkie masło utrzeć z cukrem, potem dodawać po łyżce ser i syrop, wycisnąć barwnik, dokładnie wymieszać.
Do masy serowej dodać wystudzoną galaretkę.



- 2 Spód TORTOWNICY 20 cm wyłożyć biszkoptami.



- 3 Na biszkoptach ułożyć opłukane truskawki i zalać masą serową. Wstawić do lodówki na kilka godzin, najlepiej na całą noc.



- 4 Serdecznie polecam.



Twoje notatki do przepisu: