

Sernik waniliowo-malinowy



Autor: **MP3-ka**
Przepisów: **159** Ocena: **1773**

> 6 os. 60 min łatwe tanie



Składniki:

- 1 kg serka homo waniliowego, 500g malin,
- 7 łyżek cukru pudru, galaretka cytrynowa,
- galaretka malinowa, 100g biszkoptów,
- 4 łyżeczki żelatyny, 330 ml śmietany 30% + 3 łyżki pudru

Sposób przygotowania:

- 1 Foremkę wykładamy biszkoptami. Układamy na niej część malin (50g)

Serek waniliowy dzielimy na dwie równe części

Masa waniliowa:

serek miksujemy z dwiema łyżkami pudru.

Galaretkę cytrynową i dwie łyżeczki żelatyny rozpuszczamy w 200ml wrzątku, dodajemy do masy i miksujemy.

Gotową wylewamy na biszkopty, wstawiamy do lodówki.

Masa malinowa:

serek miksujemy z 400g malin i 3 łyżkami pudru.

Galaretkę malinową i dwie łyżeczki żelatyny rozpuszczamy w 200ml wrzątku, dodajemy do masy miksujemy.

Gdy masa waniliowa stężeje, układamy na niej resztę owoców,

i zalewamy masą malinową.

Wstawiamy do lodówki

Śmietanę ubijamy z cukrem pudrem.

Za pomocą szprycy, wyciskamy wzorki na serniku.



Twoje notatki do przepisu: