

# Sernik z bananami, winogronem i galaretką

Autor: **Steve**Przepisów: **563** Ocena: **5926**

&gt; 6 os.



&gt; 60 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- Spód :
- herbatniki 200 g
- masło 60 g
- Masa serowa :
- ser biały naturalny z wiaderka 350 g
- jogurt naturalny 250 g
- cukier puder 4 łyżki
- żelatyna 1 1/2 łyżki
- gorąca woda 4-5 łyżek
- Dodatki :
- galaretka wiśniowa 1 szt
- woda 400 ml
- banan 3 szt
- winogrona bezpestkowe 300 g

## Sposób przygotowania:

- 1 Galaretkę rozpuścić w gorącej wodzie i ostudzić. Herbatniki zmiksować i połączyć ze stopionym masłem. Tak przygotowanym spodem wyłożyć dno tortownicy i odstawić do lodówki na ok. 15-20 min. Serek zmiksować z cukrem pudrem i jogurtem naturalnym, żelatynę rozpuścić w gorącej wodzie. Do żelatyny przełożyć 2-3 łyżki masy serowej, wymieszać i przelać do masy serowej, zmiksować. Banany obrać, pokroić w plastry i dołożyć do masy serowej, wymieszać i przelać do tortownicy.



- ② Na wierzchu poukładać połówki winogrona i zalać tężejącą galaretką. Schować do lodówki na całą noc.



- ③ A na drugi dzień już tylko zaparzyć kawę i jeść ciacho... :)



Twoje notatki do przepisu: