

www.SztukaKulinarna.pl

Sernik na zimno z owocami i galaretką

ilość porcji **10** czas **30 minut** trudność **łatwe** koszt **średni**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
1	kg	sera tłustego	
3	szt	jajko	
30	dkg	cukier puder	
5	dkg	masło	
1		paczka galaretki	
30	dkg	owoców jagodowych (świeżych	
1	opakowanie	paczki herbatników	

Przepis Galaretkę rozpuścić w 1 szklance wody i ostudzić. Masło rozetrzeć z cukrem i żółtkami. Dodać przepuszczony przez maszynkę ser i dokładnie utrzeć. Z białek ubić pianę. Do masy serowej dodać połowę tężejącej galaretki i pianę. Delikatnie wymieszać. Nałożyć masę do formy wyłożonej herbatnikami. Na wierzchu ułożyć owoce i zalać je pozostałą galaretką. Jeżeli masa serowa jest zbyt rzadka, przed nałożeniem owoców należy ją schłodzić w lodówce. Całość zastudzić. Owoce na serniku można nieco wcisnąć i pozostawić bez galaretki, a galaretkę w całości dodać do masy serowej. Owoce można też zalać bitą śmietaną.

Składniki

1/2 kg sera tłustego, 3 jaja, 30 dag (1 1/2 szklanki) cukru pudru, 5 dag masła, 1 paczka galaretki, 30 dag owoców jagodowych (świeżych, mrożonych lub z przetworów), 1 paczka herbatników.