

sernik na zimno

Przepis dodany przez użytkownika anka-22

Ten sernik z powodzeniem może zastąpić lody na rodzinnej imprezie. Doskonale nadaje się na uplane dni. Kolorowa galaretka i delikatny smak sprawiają, że dzieci chętnie sięgają po to ciasto.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- serki homogenizowane - 4 op.
- cukier puder - 1 szkl.
- cukier waniliowy - 1 op.
- żelatyna - 50 g
- galaretka pomarańczowa - 2 op.
- galaretka truskawkowa - 1 op.
- brzoskwinie - 1 op.

Etapy przyrządzania:

1.



Galaretkę truskawkową rozpuścić i odstawić do stężenia (można dzień wcześniej). Żelatynę namoczyć w 3/4 szklanki przegotowanej zimnej wody. Wymieszać i odczekać 1/2 godziny. Dodać 2 szklanki gorącej przegotowanej wody, wymieszać i odstawić do wystudzenia.

2 galaretki pomarańczowe rozpuścić i zostawić do wystygnięcia. Część brzoskwiń pokroić w kostkę - część zostawić do dekoracji.

Galaretkę truskawkową pokroić w kostkę. Trzymać w lodówce. Serki homogenizowane włożyć do dużego naczynia. Dodać cukier puder i cukier waniliowy - wymieszać. Dodać wystudzoną, ale nie stężoną żelatynę - wymieszać. Dodać pokrojoną w kostkę galaretkę i brzoskwinie. Wszystko razem wymieszać.

Wylać na wysmarowaną masłem tortownicę i wyrównać. Udekorować pozostałymi brzoskwiniami. Zalać dobrze wystudzoną galaretką brzoskwińową. Wstawić do lodówki.