



Puszysty sernik na zimno

Autor: Agnieszka Stępień

Danie: **Podwieczorek,**

Osób: **4**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Dno tortownicy układamy biszkoptami.

Masa serowa

Śmietankę ubijamy na sztywno z cukrem pudrem. Gdy jest sztywna dodajemy serki homogenizowane i delikatnie mieszamy. Żelatynę namaczamy w zimnej wodzie (2 łyżki), gdy napęcznieje, rozpuszczamy ją w gorącej wodzie (ok. 3 łyżki). Pozostawiamy do ostygnięcia, następnie ostrożnie wlewamy do masy serowej i wszystko razem mieszamy.

Mus malinowy

2 galaretki rozpuścić w 2 szklankach wrzątku. Zamrożone maliny zmiksować. Owoce wymieszać z galaretką (może być gorąca). Po chwili (szybko się ścina) przełożyć na masę serową. Delikatnie wyrównać. Ciasto wstawić do lodówki na minimum 30-40 minut.

Masa serowa:

450 g serków homogenizowanych

200 g śmietanki Łaciata 36%

1 łyżeczka cukru pudru

2 łyżeczki żelatyny

Mus malinowy:

400g malin mrożonych lub świeżych

2 galaretki malinowe

Dodatkowo:

Biszkopty