



Sernik jeżynowo-malinowy

Autor: Śnieżynka

Osób: **12**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Maliny zmiksować z 1 łyżką cukru i przetrzeć przez sito.

Krok 2

Oddzielnie zmiksować i przetrzeć przez sito jeżyny z łyżką cukru.

Krok 3

Dno tortownicy o średnicy 25 cm wyłożyć papierem do pieczenia i biszkoptami.

Krok 4

Każdą galaretkę z 1 płaską łyżeczką żelatyny oddzielnie rozpuścić w 150 ml wrzącej wody.

Krok 5

Ser zmiksować ze śmietanką, cukrem waniliowym i cukrem pudrem. Podzielić na trzy części.

Krok 6

Do jednej części sera dodać przecier z malin i płynną galaretkę malinową, dosłodzić cukrem pudrem, zmiksować, wylać na biszkopty. Włożyć do lodówki do stężenia.

Krok 7

Drugą część sera zmiksować z galaretką agrestową, wylać na stężony ser malinowy, odłożyć do lodówki.

Krok 8

Płynną galaretkę z owoców leśnych wymieszać z jeżynami (odłożyć 2 łyżki). Resztę zmiksować z trzecią warstwą sera, dosłodzić, wylać na agrestową warstwę. Gdy ostatnia warstwa zacznie lekko tężeć, z odłożonego musu zrobić kilka kropek i wykałaczką zrobić dowolne wzorki. Sernik włożyć do lodówki do całkowitego stężenia.

Składniki:

80 dag białego sera
1 szkl.śmietanki Łaciata 30 %
3 płaskie łyżeczki żelatyny
1 galaretka malinowa
1 galaretka agrestowa
1 galaretka z owoców leśnych
1,5 szkl. malin
1,5 szkl. jeżyn
2 łyżki cukru
10 dag cukru pudru
15-20 biszkoptów okrągłych
Cukier puder do smaku