



Sernik na jogurtach

Autor: Danuta Piecyk

Danie: **Podwieczorek,**

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Przygotowanie

Masa serowa

Galaretki rozpuścić w szkl. wody, odstawić do lekkiego stężenia. Jogurty, śmietanę i ser biały tłusty, zmiksować. Do zmiksowanych jogurtów dodać śnieżkę, miksować przez 3 minuty. Następnie miksując dodawać po łyżce galaretki.

Dno tortownicy o wymiarach 27 cm wyłożyć biszkoptami, wylać masęserową, wstawić na chwilę do lodówki. Udekorować sernik borówkami i malinami, odstawić na 4 godziny.

Masa serowa:

450 g sera białego tłustego

800 ml jogurtu naturalnego

1 opak. bitej śmietany (śnieżka)

3 opak. galaretki truskawkowej

1 szkl. wody przegotowanej

Dodatkowo :

200 g biszkoptów podłużnych

Maliny

Borówki amerykańskie

Listki mięty

Wiórki kokosowe