



Sernik na zimno

Autor: Anna Bobrowska

Danie: **Deser,**

Osób: **6**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Przygotować tortownicę o średnicy 22 cm, dno posmarować masłem i wyłożyć papierem do pieczenia, zapiąć obręcz i wypuścić papier na zewnątrz, boki tortownicy wysmarować masłem.

Krok 2

Serek wymieszać z cukrem pudrem i cukrem waniliowym. Żelatynę rozpuścić w 1/4 szklanki wrzącej wody (dokładnie rozmieszać) i poczekać, aż przestygnie. Letnią żelatynę dodać do serka, bardzo powoli, jednocześnie miksując mikserem na małych obrotach, tak, aby żelatyna nie posklejała się i nie potworzyła grudek. Gotową masę serową przelać do przygotowanej tortownicy i wstawić do lodówki.

Krok 3

Galaretkę rozpuścić w 1 szklance wrzącej wody, dokładnie wymieszać i odstawić do wystudzenia. Wymieszać i odstawić do stężenia. Gdy galaretka będzie prawie gotowa, wyjąć sernik z lodówki i na wierzch wylać tężejącą galaretkę. Sernik ponownie wstawić do lodówki i schłodzić przez całą noc. Na koniec można udekorować kolorowymi dodatkami. Smacznego!

Składniki:

- 60 dag serka homogenizowanego Rolmlecz wanilia ,
- 1/2 szklanki cukru pudru,
- 1 łyżeczka cukru waniliowego,
- 4,5 łyżeczki żelatyny,
- 1/4 szklanki wrzącej wody (do rozpuszczenia żelatyny),
- 1 galaretka truskawkowa,
- kolorowe dodatki do dekoracji