



Sernik z truskawkami

Autor: Kamila O

Tortownicę wyłożyć biszkoptami, truskawki oczyścić i opłukać. Galaretkę rozpuścić w gorącej wodzie wg przepisu na opakowaniu. ser zmiksować z cukrem, dodać ochłodzoną żelatynę (rozpuszczoną w 1/2 szkl gorącej wody). ubijamy śmietanę z śmietan -fixem i łączymy z serem już za pomocą drewnianej łyżki. wykładamy pół masy sernikowej na biszkopty, układamy część truskawek, zalewamy 5 łyżkami galaretki i na chwilę wstawiamy do lodówki (do ścięcia się galaretki), następnie wykładamy resztę masy serowej. na wierzchu układamy połówki truskawek, zalewamy galaretką. wstawiamy do lodówki na ok 1,5-2 godz. gotowe ciasto dekorujemy np śmietaną

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Tortownicę wyłożyć biszkoptami, truskawki oczyścić i opłukać.

Krok 2

Galaretkę rozpuścić w gorącej wodzie według przepisu na opakowaniu.

Krok 3

Ser zmiksować z cukrem, dodać ochłodzoną żelatynę (rozpuszczoną w 1/2 szkl. gorącej wody).

Krok 4

Ubijamy śmietanę z śmietan -fixem i łączymy z serem już za pomocą drewnianej łyżki.

Krok 5

Wykładamy pół masy sernikowej na biszkopty, układamy część truskawek, zalewamy 5 łyżkami galaretki i na chwilę wstawiamy do lodówki (do ścięcia się galaretki), następnie wykładamy resztę masy serowej.

Krok 6

Na wierzchu układamy połówki truskawek, zalewamy galaretką, wstawiamy do lodówki na ok 1,5-2 godz.

Krok 7

Gotowe ciasto dekorujemy np. śmietaną.

Składniki:

Paczka biszkoptów

500 g truskawek

250 g śmietany słodkiej Łaciata 30%

500 g twarogu sernikowego

Śmietan-fix

2,5 łyżki żelatyny

Galaretka truskawkowa

50 g cukru