



Tęczowe serniczki na zimno

Autor: kuchenny świat

Danie: **Podwieczorek**,

Osób: **1**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Każdą galaretkę rozpuszczamy oddzielnie w 300 ml gorącej wody i odstawiamy do ostygnięcia (najlepiej robić to w odstępie 30 minut). Twaróg dzielimy na 3 części po 200 g. Do pierwszej części twarogu dolewamy tężejącą niebieską galaretkę i miksujemy do połączenia. Przelewamy do 5 szklanek po równej części i wstawiamy do lodówki. Gdy masa niebieska zastygnie robimy tak samo z galaretką czerwoną i potem z żółtą. Schładzamy w lodówce. Zimną śmietankę ubijamy na sztywno z cukrem i barwnikiem. Górę serniczków dekorujemy zieloną śmietanką i owocami. Ponownie wstawiamy do lodówki.

Podwieczorek

600 g twarogu sernikowego Mlekpól,

1 galaretka niebieska,

1 galaretka czerwona,

1 galaretka żółta,

200 ml zimnej śmietanki 30% Łaciata,

1 łyżka cukru pudru,

zielony barwnik,

owoce,

5 szklanek lub pucharków