

Borówkowy sernik w kałuży



Autor: **OstraNaSlodko**
Przepisów: 111 Ocena: 984

> 6 os. 60 min średnie przystępne



Składniki:

- serek homo (waniliowy lub naturalny), 250g
- galaretka o smaku owoców leśnych, 1 op
- borówki, 15dag
- cukier, 2 łyżki

Sposób przygotowania:

- 1 Galaretkę rozpuszczamy w 400ml wody. Dodajmy cukier do smaku. Odstawiamy do ostudzenia. Kiedy będzie już zimna (ale cały czas płynna) dzielimy ją na 2 części.
- 2 Jedną z nich dokładnie mieszamy z serkiem. Dodajemy 3/4 owoców. Mieszamy. Przekładamy do miseczki (u mnie taka na zupę , wyłożona folią spożywczą). Wyrównujemy powierzchnię serniczka i wstawiamy do lodówki. Do drugiej galaretki wsypujemy pozostałą część owoców. Mieszamy.
- 3 Kiedy sernik w lodówce się zetnie wylewamy na niego galaretkę z owocami. Chłodzimy w lodówce około 2-3 godzin.
- 4 Po tym czasie możemy przystąpić do wyciągania sernika i dekoracji.
- 5 Jeśli sernik zrobiony był w miseczce to przed wyjęciem umieszczamy całą miseczkę na 1-2 minuty w gorącej wodzie, uważając, aby woda nie dostała się do środka. Dzięki temu sernik powinien bez problemów "wyjść" po odwróceniu miseczki do góry nogami.
- 6 Składniki sosu gotujemy w małym garnuszku ok. 5 minut. Studzimy.
- 7 Na sos wchodzi : - borówki - 2 łyżki- woda - 1 łyżka- cukier - 1 łyżka
- 8 Powstałym sosem i borówkami dekorujemy sernik. Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: