

Lekka serowa mozaika



Autor: **rosse**

Przepisów: **234** Ocena: **4715**



> 6 os.



> 60 min



Średnie



Przystępne



Składniki:

- galaretki różnokolorowe, 3 sztuki
- żelatyna, 4-5 łyżeczek
- Śmietana 30%, 2 szklanki
- cukier waniliowy, 2 opakow.
- cukier puder, 2 łyżki
- twaróg mielony lub homogenizowany, 40 dkg
- owoce(np.brzoskwinie)
- galaretka brzoskwiniowa, 1 szt.

Sposób przygotowania:

- 1 Trzy galaretki rozpuść w osobnych miseczkach,każdą w 2 szklankach wrzątku.Wstaw do lodówki,aby zastygły.
- 2 Rozpuść w 1/2 szklanki wrzątku 4-5 łyżeczek żelatyny.Ubij 2 szklanki śmietany kremówki razem z 2 cukrami waniliowymi i 2 łyżkami cukru pudru.
- 3 Bitą śmietanę wymieszaj z twarogiem mielonym oraz żelatyną.Galaretki pokrój w kostkę i dodaj do masy serowej.
- 4 Całość przelej do dużej tortownicy.Schłódź.Kiedy masa stężeje,na wierzchu sernika ułóż owoce.Zalej je galaretką brzoskwiniową i schładzaj jeszcze 4 godziny.

Twoje notatki do przepisu: