

Sernik na zimno z galaretką



Autor: **KreatywnaKasia**
Przepisów: **284** Ocena: **6577**

 5-6 os.  30 min  łatwe  tanie

Składniki:

- 1 kg sera w wiaderku(sernikowego)
- 1 szkl.cukru
- 1 op.cukru waniliowego
- 100g masła
- 5 żółtek
- 3 płaskie łyżki żelatyny
- 250 g herbatników lub biszkopty
- 1 galaretka(smak dowolny w zależności jakiego dajecie owoce)
- owoce dowolne na wierzch

Sposób przygotowania:

- 1 Kwadratową blaszkę lub naczynie żaroodporne(tak jak w moim przypadku,bo nic się nie wylewa i nie przechodzi zapachem metalu) wykładamy szczelnie herbatnikami lub biszkoptami, miękkie masło ucieramy z cukrem i cukrem waniliowym do masy ciągle ucierając dodajemy po jednym żółtku,następnie jak już mamy to dobrze utarte to dodajemy porcjami ser,ciągle miksując, rozpuszczamy żelatynę w ok pół szkl.gorącej wody i po lekkim przestudzeniu(ale jeszcze lekko ciepłą),wlewamy do naszej masy serowej ciągle mieszając,następnie wlewamy na nasze herbatniki, i wkładamy do lodówki żeby stężało.układamy na nim owoce.Galaretkę rozrabiamy w 500 ml wrzątku ,studzimy i jak zacznie tężeć wlewamy na nasze ciasto. Smacznego!!

Twoje notatki do przepisu: