

Sernik na zimno z owocami lata



Autor: **AnetaP**
Przepisów: 50 Ocena: 449

 > 6 os.  60 min  łatwe  dostępne

Składniki:

- biszkopty ok. 15 szt,
- ser na sernik 1 kg,
- cukier 1/3 szk,
- żelatyna 3 łyżki,
- galaretka przezroczysta 1 szt,
- borówki wg uznania,
- czerwona porzeczka wg uznania,
- poziomki wg uznania,
- wiśnie wg uznania,
- listki bazylii wg uznania,

Sposób przygotowania:

- 1 Formę do pieczenia o wymiarach 26 cm (może być mniejsza) wyłożyć papierem do pieczenia i na dnie ułożyć biszkopty.
- 2 Żelatynę rozpuścić w 1/3 szklanki gorącej wody i ostudzić. Ser wymieszać z cukrem, dodać żelatynę i ponownie wymieszać. Masę serową wyłożyć na biszkopty i schłodzić.
- 3 Galaretkę przezroczystą rozpuścić w 400 ml ciepłej wody, ostudzić i odstawić do lekkiego stężenia. Owoce umyć, wiśnie przekroić na pół i usunąć pestki. Owoce i listki bazylii ułożyć na wierzchu ciasta. Zalać galaretką i schłodzić.

Twoje notatki do przepisu: