

sernik na zimno z owocami (przepis bazowy)



Autor: **Ewaaa**

Przepisów: **143** Ocena: **8452**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 600 gramów sera porządnie zmielonego lub dobrego "wiaderkowca" (używam "Mój Ulubiony" z Wielunia i gorąco go)
- 400 ml śmietany kremówki 30%, 6 kopiastych łyżek cukru pudru
- 2 łyżki cukru z wanilią lub wanilinowego
- 1 łyżeczka soku z cytryny, 2 kopiaste i 0,5 łyżki żelatyny + 1/3 szklanki gorącej wody
- dodatkowo: około 100 gramów okrągłych biszkoptów
- 700 gramów owoców, 2 paczuszki galaretki

Sposób przygotowania:

- 1 Serek wyjąć z lodówki na około godzinę przed przystąpieniem do pracy aby uzyskać temperaturę pokojową.

Żelatynę dobrze rozpuścić w wodzie, schłodzić do temperatury pokojowej (ma być wciąż płynna).

Do dużej miski wlać śmietankę, dodać twaróg, zmiksować na jednolitą masę (nie za długo, tylko do połączenia składników).

Potem wsypać oba cukry, wlać sok z cytryny, krótko utrzeć (najlepiej łyżką).

Tortownicę o średnicy 24 cm wyłożyć herbatnikami, po bokach poukładać połowki truskawek.

Do schłodzonej żelatyny dodać 1 łyżeczkę masy serowej, wymieszać, a następnie wlać jednym ruchem do całości miksując jednocześnie na najwyższych obrotach.

Masę rozprowadzić delikatnie na biszkoptach i wyrównać powierzchnię, schłodzić w lodówce.

Obie galaretki rozpuścić w około 800 ml gorącej wody, schłodzić.

Na stężącej masie twarogowej poukładać owoce, a potem zalać je tężejącymi galaretkami, schłodzić porządnie w lodówce.

Smacznego !



Twoje notatki do przepisu: