

Sernik z czekoladowymi rurkami i truskawkami.



Autor: **Docherro**

Przepisów: **763** Ocena: **14529**



> 6 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- ser z wiaderka 1 kg
- 3 galaretki truskawkowe
- 2 galaretki agrestowe
- 800g truskawek
- rurki czekoladowe 220g
- herbatniki 200g
- cukier opcjonalnie

Sposób przygotowania:

- 1 Blaszke 25/34 wyłożyć folią aluminiową.
Na folię dać herbatniki.
Truskawki pokroić na mniejsze kawałki.

Ser przełożyć do miski.

Galaretki truskawkowe rozpuścić w 1/2 l wrzątku. Wystudzone wlać do sera i zmiksować.

Kawałki truskawek dodać do sera i delikatnie wymieszać łyżką.

Połowę masy serowej wylać na herbatniki.

Na wierzch dać czekoladowe rurki i wylać drugą część masy serowej.

Sernik dać do lodówki by stężał.



- 2 Galaretki agrestowe rozpuścić w 800ml wrzątku .
Wystudzić i już lekko tężejącą wylać na masę serową.
Dać do lodówki by galaretka stężała,a potem można już delektować się wspaniałym smakiem serniczka.



- 3 Smacznego życzę!



Twoje notatki do przepisu: