Sernik z jeżynami na zimno

Renixx

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

180 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- ser biały - 70 dag
- śmietana 30 % - 150 ml
- cukier puder - 10 dag
- cukier z wanilią - 1 łyżka
- galaretka owoce leśne - 1 szt.
- żelatyna - 4 łyżeczka
- jeżyny - 1 i 1/2 szklanka
- biszkopty - 10 dag
- masło - 5 dag

Dodatkowe info:

Sernik na zimno z jeżynami jest rewelacyjny i łatwy do przygotowania. Podczas upalnych dni nie musimy nagrzewać piekarnika.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Biszkopty pokruszyć, wymieszać z rozpuszczonym masłem, wylepić dno wyłożonej papierem do pieczenia tortownicy o średnicy 20 cm, schłodzić.

KROK 2: Jeżyny umyć, osączyć, zmiksować i przetrzeć przez sito. Galaretkę z owoców leśnych + 1 łyżeczkę żelatyny rozpuścić w 100 ml wrzącej wody, przestudzić. Pozostałą żelatynę wymieszać w 100 ml zimnej wody, gdy napęcznieje, podgrzać.

KROK 3: Ser biały przemielić w maszynce 3 razy lub włożyć do malaksera i zmiksować z cukrem pudrem. Dodać śmietanę i delikatnie zmiksować, podzielić na 2 części. Do jednej części dodać przecier z jeżyn i płynną galaretkę, dokładnie połączyć,(w razie potrzeby dosłodzić cukrem pudrem)

KROK 4: Wylać na schłodzony spód w tortownicy, odłożyć do stężenia.

KROK 5: Drugą część sera zmiksować z cukrem waniliowym i płynną żelatyną, wylać na ser

z jeżynami.

KROK 6: Włożyć do lodówki dokładnie schłodzić.