




Marmurkowy sernik na zimno

 Renixx

Polecane na: [desery](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 1 porcja

Składniki:

twaróg zmielony lub z wiaderka - 1 kg
serek mascarpone - 25 dag
galaretki agrestowe - 3 opakowanie
galaretka brzoskwiniowa - 1,5 opakowanie
cukier - 2-3 łyżka
cukier z wanilią - 1 łyżka
borówka amerykańska - 1 szklanka
jeżyny - 0,5 szklanka
syrop z mięty - 2-3 łyżka
ciasteczka - 12 szt.

Dodatkowe info:

Sernik na zimno z delikatną nutką mięty jest pyszny i orzeźwiający. Rewelacyjnie smakuje w upalne dni.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Galaretkę brzoskwiniową wymieszać w 600 ml gorącej wody, odłożyć do stężenia. Na dno wyłożonej papierem do pieczenia tortownicy o średnicy 22 cm ułożyć ciasteczka.

KROK 2: Jeżyny i borówki wsypać do garnka, dodać cukier, 1-2 łyżki wody, rozgotować, wymieszać cukrem z wanilią, przetrzeć przez sito, oziębic.

KROK 3: Galaretki agrestowe rozpuścić w 200 ml wrzącej wody, lekko przestudzić. Ser biały i serek mascarpone zmiksować z galaretką agrestową, podzielić na dwie części. Jedną część wymieszać z syropem miętowym i wyłożyć na ciasteczka do przygotowanej tortownicy.

KROK 4: Drugą połowę masy serowej wymieszać z przecierem owocowym.

KROK 5: Wylać na białą warstwę, delikatnie zamieszać szpatułką, odłożyć do stężenia.

KROK 6: Na schłodzony sernik ułożyć owoce i zalać tężejącą galaretką brzoskwiniową.

Sernik pokroić po całkowitym stężeniu.