Serniczek na zimno

Bożena1960

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

90 min

10 porcji

Składniki:

- serki homogenizowane - 2 opakowanie
- cukier puder - 3/4 szklanka
- kremówka 30% - 500 ml
- żelatyna - 3 łyżeczka
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- rodzynki - 1/3 szklanka
- dodatkowo; galaretka pomarańczowa - 1 opakowanie
- banan - 1 szt.

Dodatkowe info:

przygotowanie + czas chłodzenia,
szklanka o pojemności 250 ml,
banany możemy zastąpić ananasem.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Serki homogenizowane utrzeć razem z cukrem pudrem i cukrem waniliowym.
Serki połączyć z ubitą na sztywno śmietaną 30 %.
Żelatynę spożywczą rozpuścić w niewielkiej ilości gorącej wody,wystudzić a następnie wlać do masy serowej i wymieszać.
Do masy dodać rodzynki zalane wcześniej gorącą wodą i odsączone.
Boki tortownicy o średnicy 22 cm,leciutko wysmarować masłem.
Masę przełożyć do tortownicy, włożyć do lodówki na 1,5 - 2 godzin.
W między czasie galaretkę przygotować według przepisu na opakowaniu i ostudzić.
Sernik wyjąc z lodówki, na wierzchu ułożyć plasterki banana i zalać ostudzoną lekko tężejącą galaretką.

Ponownie włożyć do lodówki do całkowitego stężenia.