




## Sernik bez pieczenia z borówką amerykańską i niebieską galaretką


 Bożena1960

Polecane na: [desery](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

### Warto wiedzieć:

 90 min

 12 porcji

### Składniki:

serek waniliowy - 600 g

jogurt naturalny - 400 ml

galaretka cytrynowa - 1 opakowanie

galaretki niebieskie - 2 szt.

żelatyna spożywcza - 6 łyżeczka

dodatkowo: -

biszkopty okrągłe - - kilka

borówka amerykańska - 200 g

kawa rozpuszczalna - 1 szklanka

### Dodatkowe info:

Ten sernik bez pieczenia to tak zwany sernik na zimno. Przepis prosty i łatwy, a efekt widać po serniczku. Bardzo smaczny, orzeźwiający, na miękkich okrągłych biszkoptach nasączonymi rozpuszczalną kawą. Polecam do popołudniowej kawki i nie tylko.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Na samym początku przygotować galaretki. Galaretkę cytrynową całkowicie rozpuścić w 300 ml. przegotowanej gorącej wodzie - wystudzić. Galaretki niebieskie rozpuścić w 600 ml. Przegotowanej gorącej wodzie, natomiast żelatynę rozpuścić w 100 ml. Przegotowanej gorącej wodzie również - wystudzić.

**KROK 2:** Do miski przełożyć serki waniliowe oraz jogurt. Wymieszać trzepaczką kuchenną do połączenia, cały czas mieszając porcjami wlewać wystudzoną galaretkę oraz żelatynę.

**KROK 3:** Całość dokładnie wymieszać. Tortownicę o średnicy 24 cm. wyłożyć papierem do pieczenia. Spód wyłożyć okrągłymi biszkoptami nasączonymi kawą rozpuszczalną. Biszkopty zalać lekko tężejącą masą z serków i jogurtu, tak by biszkopty były zakryte. Włożyć do lodówki na około 10 minut do stężenia.

**KROK 4:** Wyjąć i wlać pozostałą masę. Całość

włożyć ponownie do lodówki, tak by masa całkowicie stężała. Stężone ciasto czyli serniczek wyjąć, na wierzch rozłożyć borówkę amerykańską.

**KROK 5:** Całość zalać płynną lekko tężejącą zimną galaretką niebieską, ponownie włożyć do lodówki do całkowitego już stężenia.

**KROK 6:** Serniczek po całkowitym stężeniu gotowy do spożycia.