Sernik cytrynowy na zimno

paulina2157

Polecane na: **ciasta**

Warto wiedzieć:

30 min

1 porcja

Składniki:

- ser biały - 1 kg
- biszkopty okrągłe - 1 opakowanie
- galaretka cytrynowa - 2 opakowanie
- cytrybna (sok i starta skórka) - 2 szt.
- śmietana kremówka - 300 ml
- cukier - do smaku
- masa cytrynowa: -
- sok z cytryny - 1/2 szt.
- masło - 1 łyżka
- śmietana - 1 łyżka
- jajka - 2 szt.
- cukier - 1/2 szklanka
- borówki -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Biszkopty ułożyć w tortownicy (26 lub 28 cm średnica). Galaretki rozpuścić w 3/4 szkl. gorącej wody i wystudzić. Do serka dodać do smaku cukier, sok i skórki z cytryny zmiksować. Dodać galaretkę zmiksować. Śmietanę ubić na sztywno i delikatnie połączyć z masą serową. Masę wylać na biszkopty i pozostawić do stężenia.

KROK 2: Masa cytrynowa : Sok podgrzać dodać roztrzepane jajka z cukrem i podgrzewać mieszając około 2-3 minut. Zdjąć z ognia i wymieszać z masłem i śmietaną.

KROK 3: Gdy masa ostygnie wylać na ciasto. Posypać borówkami.