




Sernik na zimno


 Bożena1960

Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 10 porcji

Składniki:

serki waniliowe - 4 szt.
serek mascarpone - 250 g
śmietana 12 % - 200 ml
galaretki cytrynowe - 2 szt.

galaretki truskawkowe - 2 szt.
żelatyna spożywcza - 3 łyżeczka
biszkopty / herbatniki - - kilkanaście

Dodatkowe info:

Serniczek na zimno przygotowany z serków waniliowych. Prosty, szybki i smaczny, a także orzeźwiający. Polecam jako smaczny deser do popołudniowej kawusi.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Tortownicę (u mnie w kształcie sera) wyłożyć papierem do pieczenia. Na spodzie rozłożyć herbatniki lub biszkopty okrągłe. Galaretki cytrynowe rozpuścić w 600 ml. przegotowanej gorącej wodzie, po dokładnym rozpuszczeniu odłożyć na boku do wystudzenia. W drugim naczyniu w 700 ml. przegotowanej gorącej wodzie rozpuścić galaretki truskawkowe. Po całkowitym rozpuszczeniu odłożyć na boku. Żelatynę rozpuścić w niewielkiej ilości przegotowanej gorącej wodzie.

KROK 2: Śmietanę przełożyć do miski i zmiksować razem z serkiem mascarpone. Dodawać stopniowo serki waniliowe. Cały czas miksując wolno wlewać rozpuszczone i wystudzone galaretki cytrynowe i rozpuszczoną letnią żelatynę.

KROK 3: Po dokładnym wymieszaniu masę wylać do przygotowanej tortownicy, na początku łyżką aby pokryć herbatniki. Włożyć na 10 minut

do lodówki, po tym czasie wyjąć i wolno wlewać pozostałą masę serową.

KROK 4: Całość ponownie włożyć do lodówki do stężenia. Gdy masa serowa już stężeje, na górę wylać czerwone galaretki i ponownie do lodówki do stężenia galaretek.

KROK 5: Serniczek gotowy do podania.