




Sernik na zimno z delicjami

 Renixx

Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 1 porcja

Składniki:

ser z wiaderka - 800-1000 g
biszkopcy z galaretką - 1 opakowanie
herbatniki - 100 g
cukier puder - 0,5 szklanka
galaretka brzoskwiniowa - 3 opakowanie

brzoskwinie w puszcze - 650 g
cukier waniliowy - 16 g
posypka czekoladowa, wiórki kokosowe - - trochę
owoce do dekoracji - - trochę
aromat rumowy opcjonalnie - - kilka kropel

Sposób przygotowania:

KROK 1: 2 galaretki rozpuścić w 150 ml wrzącej wody. Ser twarogowy zmiksować z cukrem pudrem i cukrem waniliowym na puszystą masę, połączyć z przestudzoną, płynną galaretką. Można dodać i kilka kropel aromatu rumowego, wymieszać. Tortownicę wyłożyć folią lub papierem, na dno wsypać pokruszone herbatniki. Boki tortownicy ozdobić połówkami ciastek z galaretką. Na pokruszone herbatniki wyłożyć połowę masy serowej, na nią ułożyć pozostałe ciastka, wylać resztę masy serowej. Na wierzchu sernika ułożyć pokrojone brzoskwinie i dowolne owoce. Pozostałą 1 galaretkę rozpuścić w 2 szklance wrzącej wody, odłożyć do ostudzenia. Tężejącą zalać owoce, posypać wiórkami i posypką, oziębnić w lodówce.