




Sernik na zimno z galaretkami

 Renixx

Polecane na: [ciasta](#), [desery](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 1 porcja

Składniki:

ser biały twarogowy - 700 g
galaretka agrestowa - 40 g
galaretka pomarańczowa - 80 g
galaretka truskawkowa - 40 g
rodzynki - 2-3 łyżka
skórka kandyzowana z pomarańczy - 1-2 łyżka

cukier puder - 0,5 szklanka
cukier waniliowy - 16 g
aromat pomarańczowy - - do smaku
herbatniki - 200 g
owoce - - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Galaretkę agrestową, truskawkową i 1 pomarańczową (każdą oddzielnie) rozpuścić w połowie zalecanej ilości wody. Wlać do głębokich talerzy i gdy stężeją pokroić w kostkę. Ser przemielić w maszynce do mięsa, utrzeć z cukrem pudrem i cukrem waniliowym na jednolitą masę. Dodać przestudzoną, płynną galaretkę pomarańczową, zmiksować. Następnie wsypać kolorowe kostki galaretek, rodzynki i kilka kropel aromatu pomarańczowego, przemieszać łyżką. Tortownicę wyłożyć folią aluminiową, na dno wsypać pokruszone herbatniki. Wylać masę serową. Na wierzchu ułożyć owoce. Rozpuścić galaretkę pomarańczową wg przepisu na opakowaniu, gdy przestygnie zalać owoce. Sernik wstawić do lodówki, oziębic.