Sernik z biszkoptach z galaretką :)

Zdrowie na języku

Polecane na: **ciasta**

Warto wiedzieć:

160 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- Biszkopty bezcukrowe - 2 opakowanie
- galaretki wiśniowe - 2 opakowanie
- twaróg mielony sernikowy (bez dodatków) - 1 kg
- śmietana 12% - 300 g
- jaja - 4 szt.
- kasza manna - 3 łyżka
- budyń biszkoptowy (lub waniliowy/śmietankowy) - 1 opakowanie
- cukier puder - 1 szklanka
- cukier z wanilią - 1 opakowanie
- sok z cytryny - 2 łyżka
- mleko - 1 szklanka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Wszystkie składniki (oprócz biszkoptów i galaretek!) przełóż do miski o zmiksuj na gładką, bezgrudkową masę.

KROK 2: Blaszkę wyłóż papierem do pieczenia. Na spodzie układaj namoczone w mleku (możesz dodać sok z cytryny do mleka) biszkopty.

KROK 3: Na biszkopty wylej masę serową. Wierzch ciasta przykryj folią aluminiową.

KROK 4: Piecz w nagrzanym piekarniku na 180*C przez 1h. Następnie zdejmij wierzch folii i piecz jeszcze 15 minut.

KROK 5: Sernik po upieczeniu zostaw w piekarniku do lekkiego wystygnięcia. Następnie wyciągnij i pozostaw do całkowitego wystygnięcia.

KROK 6: Galaretki rozrób w 600 ml wody. Wlej na ostygły sernik, kiedy zacznie tężeć. Odstaw do całkowitego stężenia.