





przepisy.pl

serniczek na zimno wisienkami





Składniki:

- serek homogenizowany - 4 opakowania
- galaretka - 2 opakowania
- mleko - 1 szklanka
- żelatyna - 3 łyżki
- okrągłe biszkopty - 1 opakowanie
- cukier puder - 1 szklanka
- wisienki. - 2 szklanki

 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  bez pieczenia °C 

Sposób przygotowania:

1. Żelatynę rozpuścić w zagotowanym mleku.
2. Galaretki rozpuścić pojedynczo.
3. Na spód blaszki wyłożyć biszkopty.
4. Rozpuszczoną żelatynę wymieszać z serkami i układać kolejno na blaszce: - biszkopty na spód - połowa sera - biszkopty - 1 tężejąca galaretka - reszta sera - 2 tężejąca galaretka.
5. Sernik na zimno można urozmaicić owocami - najlepiej wiśnie - ułożyć je na wierzchu przed wylaniem ostatniej galaretki. Należy przy tym pamiętać jednak, że w przypadku ananasów oraz kiwi konieczne jest użycie specjalnego rodzaju galaretki, bowiem zwykła się nie zsiądzie.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl