





przepisy.pl

## Cytrynowy sernik



 60 minut  Łatwe

### Wskazówki pieczenia:

 0 minut  nie wymaga pieczenia °C



### Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 150 gramów
- pokruszone herbatniki - 300 gramów
- cukier - 100 gramów
- woda - 3 łyżki
- galaretka cytrynowa - 1 opakowanie
- sok z cytryny - 0.5 sztuk
- krem do karpátky - 1 opakowanie
- mleko - 350 mililitrów
- banan - 2 sztuki
- galaretka pomarańczowa - 2 opakowania

### Sposób przygotowania:

1. Kasię, cukier i wodę zagotowujemy w garneczku i dodajemy pokruszone herbatniki.
2. Powstałą masę przekładamy do tortownicy i wstawiamy do lodówki na około 30 minut.
3. Galaretkę cytrynową rozpuszczamy w około 150 ml wody i odstawiamy do wystygnięcia (pilnujemy aby nie stężała).
4. Mleko wlewamy do wysokiego naczynia i wysypujemy do niego krem karpátkyowy i miksujemy do uzyskania sztywnego kremu.
5. Dodajemy do niego sok z połówki cytryny i ostygniętą galaretkę.
6. Herbatniki układamy na dnie tortownicy, na nie wykładamy masę i chłodzimy w lodówce przez około 15 minut.
7. Na masę układamy pokrojone w plasterki banany i zalewamy zimną lub tężejącą galaretką pomarańczową, którą przyrządziliśmy wg przepisu na opakowaniu.
8. Ciasto wstawiamy do lodówki, aby stężało.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)