





Galaretkowy sernik

przepisy.pl



Składniki:

- serek homogenizowany o smaku waniliowym - 6 sztuk
- galaretki - żółta, czerwona i zielona - 3 opakowania
- żelatyna - 2 łyżeczki
- herbatniki - 1 opakowanie
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 gram

 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  0 °C 

Sposób przygotowania:

1. Galaretkę czerwoną rozpuszczamy w szklance wody. Gdy zacznie tężeć wlewamy do foremki posmarowanej i obłożonej folią.
2. Układamy herbatniki.
3. 3 serki homogenizowane mieszamy z żelatyną i wlewamy do foremki na galaretkę i herbatniki. Odstawiamy do lodówki do stężenia.
4. W międzyczasie rozrabiamy następną galaretkę - zieloną i czekamy, aż zacznie tężeć. Ponownie wlewamy do foremki i zostawiamy w lodówce.
5. Tak samo zrobić z pozostałymi 3 serkami. Otrzymaną masę zalać na zieloną galaretkę.
6. Na koniec rozrobić czerwoną i stężałą zalać na wierzch. Zostawić w lodówce do zastygnięcia.

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