





przepisy.pl

## Kolorowy sernik



 15 minut  Łatwe

### Wskazówki pieczenia:

 20 minut  180 °C 

### Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 50 gramów
- mąka - 120 gramów
- cukier - 80 gramów
- jajko - 2 sztuki
- proszek do pieczenia - 0.5 łyżeczek

### masa serowa

- ser trzykrotnie mielony - 700 gramów
- żelatyna - 20 gramów
- mleko - 0.5 szklanek
- jajka - 3 sztuki
- cukier - 160 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 125 gramów
- zielona galaretka - 2 opakowania
- czerwona galaretka - 1 opakowanie
- pomarańczowa galaretka - 1 opakowanie

### Sposób przygotowania:

1. Galaretki rozpuść, każdy kolor oddzielnie, w połowie podanej na opakowaniu wody.
2. Pomarańczową i czerwoną ostudź i wstaw do lodówki, by stężała.
3. Zieloną pozostaw w misce z ciepłą wodą, by za szybko nie stężała.
4. Przygotuj ciasto. Jajka utrzyj z cukrem, dodaj mąkę, proszek do pieczenia i miękką Kasię, wszystko wymieszaj mikserem.
5. Przygotowane ciasto przełóż do wysmarowanej Kasią i posypanej mąką tortownicą o średnicy 26 cm. Piecz w 180st.C około 20 minut.
6. Przygotuj masę serową. Żelatynę namocz w 1/2 szklanki zimnego mleka i odstaw, by napęczniała.
7. Jajka utrzyj z cukrem na puch. Dodaj ser i miękką Kasię. Wymieszaj.
8. Stężale galaretki wyjmij z lodówki i pokrój w kostkę.
9. Do żelatyny wlej 1/3 szklanki wrzątku i podgrzewaj, aż się rozpuści.
10. Zdejmij z ognia i dodaj do niej kilka łyżek masy serowej. Tak przygotowaną żelatynę wymieszaj z resztą masy serowej.
11. Połowę masy serowej przełóż na upieczone ciasto, posyp kostkami galaretki i przykryj resztą masy.
12. Sernik wstaw na 20 minut do lodówki. Gdy lekko stężeje, polej go zieloną galaretką i ponownie wstaw do lodówki na kilka godzin.