





przepisy.pl

## Malinowy sernik z Oreo



 60 minut  Łatwe

### Wskazówki pieczenia:

 0 minut  bez pieczenia °C

 tortownica

### Składniki:

- opakowanie ciastek Oreo - 175 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia Ekstra Maślany Smak** - 100 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia Ekstra Maślany Smak** - 50 gramów
- serek śmietankowy - 400 gramów
- cukier - 100 gramów
- żelatyna - 15 gramów
- laska wanilii - 1 sztuka
- jagody - 70 gramów
- maliny - 250 gramów
- cukier puder - 50 gramów
- jagody - 30 gramów
- maliny - 30 gramów

### Sposób przygotowania:

1. Pokrusz ciastka i rozpuść Kasię w rondelku. Wymieszaj ze sobą oba składniki.
2. Powstałą masę przełóż do tortownicy. Rozprowadź równomiernie masę i włóż tortownicę do lodówki. Wyjmij wtedy, gdy masa stężeje.
3. 50 gram Kasi zmiksuj z cukrem. Dodaj serek śmietankowy, wanilię i jagody. Zmiksuj składniki na gładką masę.
4. Dodaj żelatynę i ponownie zmiksuj. Wyłóż powstałą masę do tortownicy i wstaw do lodówki do stężenia. W rondelku podgrzej przez 10 minut maliny z cukrem pudrem.
5. Wyłóż masę na wierzch schłodzonego ciasta i równomiernie rozsmaruj.
6. W garnku podgrzewaj maliny z cukrem pudrem przez 10 minut. Odstaw do wystudzenia.
7. Udekoruj malinami i jagodami.

---

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)