





## Składniki:

- serek homogenizowany waniliowy - 800 gramów
- żelatyna - 30 gramów
- śmietana 36% - 400 mililitrów
- cukier puder - 4 łyżki
- galaretka - 2 opakowania

 60 minut  Łatwe

## Sposób przygotowania:

1. 2 galaretki robimy używając 700 ml wody.
2. Studzimy i odstawiamy, żeby zaczęła tężeć.
3. Żelatynę wsypujemy do kubeczka i zalewamy wodą (tyle, żeby ją przykryć), dobrze mieszamy, aż się rozpuści.
4. Dolewamy troszkę gorącej wody i znów mieszamy. Powinna być gęsta, ale na tyle płynna, by można było ją wlać.
5. Śmietanę ubijamy mikserem z cukrem pudrem na bitą śmietanę.
6. Do tego dodajemy serek, razem miksujemy kilka sekund i cały czas miksując powoli wlewamy żelatynę.
7. Masę wylewamy do tortownicy, a na wierzch wylewamy lekko wystudzoną, lekko już tężejącą galaretkę.
8. Serniczek wstawiamy do lodówki aż zastygnie.
9. WARIANT 1: Sernik jest jeszcze pyszniejszy gdy na wierzchu (przed wylaniem galaretki) ułożymy owoce świeże lub z puszki. Owoce można także wymieszać razem z masą serową.
10. WARIANT 2: Na dno tortownicy układamy biszkopty. Można je moczyć w galaretkę.
11. WARIANT 3: Zamiast żelatyny do serków dodajemy rozpuszczone w bardzo małej ilości wody 2 galaretki.