





## Serniczek na zimno

przepisy.pl





### Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- cukier puder - 0.5 szklanek
- serek waniliowy - 500 gramów
- biszkopty - 2 opakowania
- galaretka - 2 opakowania
- owoce - 1 unit

 60 minut  Łatwe

### Wskazówki pieczenia:

 0 minut  bez pieczenia °C 

### Sposób przygotowania:

1. MASA: do Kasi dodać 0,5 szklanki cukru pudru i mieszać do uzyskania jednolitej konsystencji .
2. Następnie dodać serek wanilinowy, całość miksować, dopóki nie powstanie zgęstniała masa.
3. Gotową masę odstawić na bok.
4. Na blachę ułożyć biszkopty maczane w galaretkce owocowej .
5. Na nie nałożyć przygotowaną masę .
6. Następnie położyć drugą warstwę biszkoptów maczanych w tej samej galaretkce .
7. Na biszkopty ułożyć swoje ulubione owoce, np. truskawki, jagody, na wierzch kładziemy druga galaretkę, lekko ściętą.
8. Całość wkładamy do lodówki i gotowe. Smacznego !

---

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)