



przepisy.pl

Sernik na zimno z czarną porzeczką



 60 minut  Łatwe

Składniki:

- serek homogenizowany o smaku waniliowym - 400 gramów
- śmietana kremówka 36% - 200 gramów
- cukier - 3 łyżki
- galaretka owoce leśne - 1 opakowanie
- czarna porzeczka. - 300 gramów
- herbatniki - 110 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 50 gramów
- bita śmietana - 1 opakowanie

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  bez pieczenia °C 

Sposób przygotowania:

1. Herbatniki utrzeć na proszek, dodać roztopioną Kasię, dokładnie wymieszać i wyłożyć masę na dno tortownicy o średnicy 20 cm.
2. Wstawiamy do lodówki.
3. Galaretkę rozpuścić w 200 ml wody, przestudzić.
4. Porzeczki wrzucić do rondelka, lekko rozetrzeć, wsypać cukier i lekko podsmażyć, aż porzeczki puszczą sok, przestudzić.
5. Śmietankę ubić, delikatnie mieszając dodać stopniowo serek homogenizowany, podsmażone porzeczki i galaretkę.
6. Masę serową wlać na wcześniej przygotowany spód z herbatników.
7. Wstawić do lodówki na kilka godzin, aby masa dobrze stężała.
8. Udekorować bitą śmietaną.

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