





przepisy.pl

## Sernik na zimno z owocami



 60 minut  Łatwe

### Wskazówki pieczenia:

 60 minut  160-170 °C 

### Składniki:

#### biskopt

- jajko - 5 sztuk
- cukier - 5 łyżek
- mąka - 5 łyżek
- majonez - 1 łyżka
- proszek do pieczenia - 1 łyżka

#### masa serowa

- galaretka cytrynowa - 2 opakowania
- biały ser - 0.5 kilogramów
- kremówka - 1 litr
- cukier puder - 1.5 szklanek

#### dekoracja

- galaretka truskawkowa lub brzoskwiniowa - 2 opakowania
- truskawki lub gruszki z kompotu

### Sposób przygotowania:

1. Biskopt: Jajka ubić z cukrem na sztywno, dodać przesianą mąkę, majonez i proszek do pieczenia, delikatnie wymieszać.
2. Masa serowa: Zmieszać ser i utrzeć z połową cukru pudru, rozpuścić galaretki cytrynowe w 1,5 szklanki wody i ostudzić, śmietanę ubić z drugą połową cukru pudru.
3. Do sera dodajemy ubitą śmietanę, ostudzoną galaretkę delikatnie mieszając.
4. Masę serową wylewamy na upieczony biskopt, układamy truskawki i zalewamy tężejącą galaretką truskawkową.
5. Ciasto wkładamy do lodówki do schłodzenia.

---

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)