





przepisy.pl

Trójkolorowy sernik na zimno



Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 75 gramów
- biały ser - 75 dekagramów
- kolorowe galaretki - 4 opakowania
- cukier - 3 łyżki
- herbatniki - 1 opakowanie

 60 minut  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Ser i Kasię podzielić na 3 części.
2. 3 galaretki rozpuścić, każdą w szklance wody.
3. Do każdej wsypać po łyżce cukru.
4. Do miksera włożyć pierwszą część sera, dodać jedną część rozpuszczonej Kasi, zmiksować.
5. Wlać pierwszą, tężejącą galaretkę, wylać na ułożone w blasze ciastka i wstawić do lodówki, aby masa zupełnie stężała.
6. W ten sam sposób przygotować dwie pozostałe masy z białego sera.
7. Ostatnią galaretkę zrobić wg przepisu, wylać na zastygnięty sernik i ponownie schłodzić, aż galaretkę stężeje

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