

Sernik na zimno

Składniki:

- 4 serki homogenizowane (po 175 g)
- 4 galaretki (kolorowe- np. cytrynowa, truskawkowa, agrestowa i malinowa)
- 1600 ml wody
- owoce (według uznania)



Wykonanie:

Rozpuść galaretkę w 400 ml wody, przestudź, dodaj do niej serek, dobrze wymieszaj (trzepaczką lub mikserem). Zostaw, żeby zaczęła zastygać. Wtedy wlej do tortownicy o średnicy około 25 cm, odstaw do lodówki, żeby stężała.

Powtarzaj to z resztą serków i galaretek. Ale rób to sukcesywnie, żeby warstwa z tortownicy zdążyła stężeć i każda po kolei z robionych galaretek wymieszanych z serkiem powoli zaczęły zastygać.

Przed wylaniem ostatniej warstwy ułóż owoce i zalej ostatnią warstwą.

Włóż do lodówki na kilka godzin, aby wszystko stężało.

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<http://kuchniamagdy.pl>

