

Sernik na zimno z brzoskwiniami

data aktualizacji: 2021.06.25 autor: Redakcja



Składniki:

800 ml wody

3 opakowania galaretki truskawkowo-waniliowej

70 g biszkoptów

1000g zmielonego twarogu

120 g cukru pudru

250 ml śmietany 36%

1 puszka brzoskwiń w syropie

Przygotowanie:

Galaretka do dekoracji: Zagotuj wodę i odmierz 500 ml wody. Wsyp galaretkę krystaliczną i mieszaj do całkowitego rozpuszczenia. Wystudź i odstaw do lekkiego stężenia.

Masa sernikowa: Dno formy wyłóż biszkoptami. Zagotuj wodę i odmierz 300 ml. Wsyp dwie galaretki krystaliczne i mieszaj do całkowitego rozpuszczenia. Odstaw do wystudzenia. Twaróg z cukrem zmiksuj. Stopniowo wlewaj wystudzoną galaretkę, aż do połączenia składników. Dobrze schłodzoną śmietankę ubij mikserem i dodawaj porcjami do masy sernikowej. Dokładnie wymieszaj mikserem

Całość przelej do formy i odstaw do lodówki na 2-3 h.

Wyjmij sernik z lodówki. Ułóż na nim plasterki brzoskwiń i zalej lekko tężejącą galaretką. Sernik wstaw do lodówki do stężenia galaretki.

Źródło: <https://skierniewice.eglos.pl/aktualnosci/item/38912-sernik-na-zimno-z-brzoskwiniami>