

## Sernik na zimno



**Kuchnia:** polska

**Czas przygotowania:** powyżej 90min.

**Danie dla:** 5 osób

**Stopień trudności:** 6/10/10

### Składniki:

- serki homogenizowane - 4 szt.
- cukier puder - 1 szkl.
- cukier - 1 szt.
- żelatyna - 50 g
- galaretka - 2 szt.
- galatetka - 1 szt.
- brzoskwinie - 1 puszka

### Opis przygotowania:

Galaretkę truskawkową rozpuścić i odstawić do stężenia (można dzień wcześniej). Żelatynę namoczyć w 3/4 szklanki przegotowanej zimnej wody. Wymieszać i odczekać 1/2 godziny. Dodać 2 szklanki gorącej przegotowanej wody, wymieszać i odstawić do wystudzenia. 2 galaretki pomarańczowe rozpuścić i zostawić do wystygnięcia. Część brzoskwiń pokroić w kostkę - część zostawić do dekoracji. Galaretkę truskawkową pokroić w kostkę. Trzymać w lodówce. Serki homogenizowane włożyć do dużego naczynia. Dodać cukier puder i cukier waniliowy - wymieszać. Dodać wystudzoną, ale nie stężoną żelatynę - wymieszać. Dodać pokrojoną w kostkę galaretkę i brzoskwinie. Wszystko razem wymieszać. Wylać na wysmarowaną masłem tortownicę i wyrównać. Udekorować pozostałymi brzoskwiniami. Zalać dobrze wystudzoną galaretką brzoskwinową. Wstawić do lodówki.

**Zapraszamy na [www.taniegotowanie.com](http://www.taniegotowanie.com)!**