

Kolorowy sernik na zimno

data aktualizacji: 2019.02.11 autor:



Przepis na sernik jest bardzo prosty, choć pracochłonny. Każdą warstwę robi się osobno i trzeba poczekać, aż poprzednia stężeje. Sernik jest pyszny więc zagości u mnie jeszcze nie jeden raz.

Składniki:

- 5 galaretek o różnych kolorach (brzoskwiniowa, truskawkowa, niebieska, agrestowa i wiśniowa).
- 5 szklanek gorącej wody
- 400 g serka homogenizowanego waniliowego
- 400 g śmietany 30%
- 8 łyżek cukru pudru
- ewentualnie barwniki spożywcze

Każdą galaretkę rozpuścić w jednej szklance gorącej wody - najlepiej robić to stopniowo. Odstawić do ostudzenia. Do serka dodać 4 łyżki cukru pudru i podzielić na dwie części.

Pierwszą tężejącą galaretkę zmiksować z 200 g serka i ewentualnie odrobiną barwnika dla wzmocnienia koloru. Masę wyłożyć na dno tortownicy i wstawić do lodówki do stężenia. 200 g śmietany ubić z 2 łyżkami cukru pudru. Do ubitej śmietany wlewać stopniowo galaretkę i barwnik, cały czas miksując. Wylać na masę serową. Trzecią tężejącą galaretkę zmiksować z resztą serka i barwnikiem. Wylać na masę śmietanową. Czwartą galaretkę dodać do ubitej z 2 łyżkami cukru pudru śmietany i barwnikiem, zmiksować. Wylać na masę. Ostatnią tężejącą galaretkę wylać na wierzch. Wstawić do lodówki do stężenia.

EWA ŻURAW

<http://ewusiowesmaki.blogspot.com/>

Źródło: <https://zyrardow.eglos.pl/aktualnosci/item/30818-kolorowy-sernik-na-zimno>