

Sernik na zimno z galaretką i brzoskwiniami

Pyszny sernik z przezroczystą galaretką o smaku cytrynowym

10 - 12 porcji



łatwy

40 Min.



Składniki:

Składniki:

- 500 ml wody
- 1 opak. Galaretki krystalicznej smak truskawka-wanilia Dr. Oetkera
- 300 ml wody
- 2 opak. Galaretki krystalicznej smak truskawka-wanilia Dr. Oetkera
- 70 g biszkoptów (ok. 14 sztuk)
- 1000 g twarogu trzykrotnie zmielonego
- 120 g cukru pudru (przesianego)
- 250 ml śmietanki 36% tł. (schłodzonej)
- 1 puszka brzoskwiń w syropie (5 połówek)

1 Galaretka do dekoracji:

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

2 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 (lub serki) zmiksuj. Stopniowo wlewaj wystudzoną galaretkę, aż do połączenia składników. Dobrze schłodzoną śmietankę ubij mikserem i dodawaj porcjami do masy sernikowej. Dokładnie wymieszaj mikserem (masę przygotowaną na serkach przed wylaniem do formy odstaw na 5 min. do lodówki).

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

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



Dr. Oetker Polska Sp. z o.o.

Porada z kuchni doświadczalnej Dr. Oetkera

- Twaróg i cukier puder można zastąpić 700-800 g serka homogenizowanego o smaku waniliowym.



©Dr. Oetker Polska Sp. z o.o. · 80-339 Gdańsk ul. Adm. Dickmana 14/15 · www.oetker.pl
E-Mail: serwis@oetker.pl · Tel. (Infolinia) 801 100 700 (koszt 1 impulsu połączenia lokalnego)