


# Sernik na zimno z krystaliczną niespodzianką

Sernik na zimno z galaretką krystaliczną w środku

16 porcji

   średni

 40 Min.



## Składniki:

### Galaretka:

800 ml wody  
2 opak. Galaretki krystalicznej smak truskawka-wanilia Dr. Oetkera  
8 szt. truskawek

### Masa sernikowa:

65 - 70 g biszkoptów  
300 ml wody  
2 opak. Galaretki krystalicznej smak truskawka-wanilia Dr. Oetkera  
800 g serka homogenizowanego waniliowego  
15 szt. truskawek (świeżych)

## 1 Sposób przygotowania:

Galaretkę przygotuj kilka godzin wcześniej. Dno formy o średnicy 18 cm wyłóż folią spożywczą. Zagotuj wodę i odmierz 800 ml. Zawartość 2 torebek z galaretką wsyp do wody i dokładnie wymieszaj do rozpuszczenia. Odstaw do wystudzenia, a następnie na ok. 30 minut do lekkiego zgęstnienia. 8 truskawek umyj, usuń szypułki i przekrój wzdłuż na pół. Przekrojone truskawki dokładnie osusz na ręczniku papierowym, żeby pozbyć się nadmiaru soku. Połowę galaretki przelej do formy. Ułóż 16 połówek truskawek, tak żeby po przekrojeniu ciasta na każdą porcję przypadła 1 połówka truskawki. Wstaw do lodówki do stężenia. Pozostałą galaretkę przelej do formy i pozostaw do całkowitego stężenia.

## 2 Masa sernikowa:

Formę o średnicy 24 cm wyłóż papierem do pieczenia, a na dnie ułóż biszkopty. Pozostałe truskawki umyj, usuń szypułki i pokrój w plasterki. Zagotuj wodę i odmierz 300 ml. Wsyp dwie galaretki i mieszaj do całkowitego rozpuszczenia. Odstaw do wystudzenia. Serki zmiksuj. Stopniowo wlewaj wystudzoną galaretkę, aż do połączenia składników. Odstaw na 5 minut do lodówki. Około 1/3 masy wyłóż na biszkopty i wyrównaj. Galaretkę wyjmij z formy (gorącym nożem wytnij wzdłuż obręczy, z dna delikatnie usuń folię), ułóż na środku masy sernikowej. Całość przykryj pozostałą częścią masy, dokładnie wypełniając po bokach i wyrównaj wierzch. Górę udekoruj plasterkami truskawek. Wstaw do lodówki do schłodzenia na ok. 2 h.



**Dr. Oetker Polska Sp. z o.o.**



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