

Sernikowy deser z owocami lata

Sernik na zimno w postaci deseru

8 porcje (po 200 ml)



łatwy

20 Min.



Składniki:

Galaretka:

1 opak. Galaretki o smaku malinowym Dr. Oetkera
400 ml wody (wrzącej)

Warstwa sernikowa:

1 opak. Sernika na zimno Dr. Oetkera
600 ml mleka schłodzonego
250 ml śmietanki 30% tł.
(schłodzonej)

Do dekoracji:

200 g malin
200 g borówek amerykańskich
100 g porzeczek czerwonych

1 Sposób przygotowania:

Galaretkę rozpuść i dokładnie wymieszaj do jej rozpuszczenia. Odstaw do wystudzenia, a następnie wstaw do lodówki, aż zacznie nabierać żelowej konsystencji.

2 Warstwa sernikowa:

Mleko wlej do wysokiego naczynia, wsyp masę sernikową i miksuj na najwyższych obrotach przez ok. 3 minuty. Następnie dodaj śmietankę i miksuj jeszcze przez ok. 2 minuty. Gotową masę sernikową rozłóż równomiernie w pucharkach, wyłóż na nią owoce i wstaw do lodówki.

3 Dekorowanie:

Tężejącą galaretką zalej owoce i odstaw do lodówki na ok. 1 h do stężenia.