

Sernik na zimno z owocami

Składniki:

- 250 g owoców,
- 500 g tłustego sera twarogowego,
- 1 paczka biszkoptów,
- 150 g cukru - może być cukier puder,
- 1 galaretka czerwona.

Przygotowanie:

Ser mielimy dwu lub trzykrotnie, następnie ucieramy go z cukrem. Możemy też skorzystać z gotowego sera twarogowego do ciast. Do sera dodajemy galaretkę czerwoną. Tortownicę wykładamy biszkoptami i wlewamy do niej masę serową. Wstawiamy na 3 godziny do lodówki. Następnie układamy na wierzchu sernika ładnie przekrojone na połówki owoce. Zalewamy tężejącą, truskawkową galaretką.

