

Sernik na zimno z Serka Waniliowego Président z galaretką i owocami



Przepis



Zabezpiecz tortownicę folią spożywczą a spód wyłóż herbatnikami.

Rozpuść żelatynę we wrzątku i wymieszaj do całkowitego rozpuszczenia. Wystudzoną żelatynę wymieszaj z Serkiem Waniliowym Président i wylej do tortownicy.

Chłódź przez godzinę w lodówce. Na schłodzonym serniku ułóż plasterki owoców, zalej galaretką i chłódź przez kolejne 2 godziny.

Dodatkowe informacje o przepisie:

 140 min

 5

Składniki

- 1 kg Serka Waniliowego Président
- Herbatniki do wyłożenia tortownicy (ok. 150 g)
- 4 łyżki żelatyny
- 1 kg letnich owoców (np. brzoskwiń)
- Galaretka na górę