

SERNIK Z TRUSKAWKOWĄ GALARETKĄ

Wpisany przez Dana
czwartek, 25 stycznia 2007 20:08 -

ok. 1/2 kg truskawek (malin, jagód), 1,2 kg tłustego sera twarogowego (lub półtłustego), 3 jajka, 1 1/2 szklanki cukru pudru, 2 łyżki masła, 1 torebki galaretki truskawkowej (lub innej, dobranej do owoców), 300g biszkoptów

Przygotować galaretkę według przepisu na opakowaniu. Masło utrzeć z cukrem pudrem i żółtkami, dodać zmielony ser i dokładnie wymieszać do uzyskania gładkiej masy. Do masy serowej dodać połowę galaretki (czyli 1 opakowanie) oraz pianę ubitą z białek, wymieszać. Pozostawić najładniejsze owoce do przybrania, a resztę pokroić i dodać do masy serowej. Wymieszać.

Małą tortownicę wyłożyć biszkoptami. Masę serową przełożyć do tortownicy, wierzch przybrać truskawkami. Zalać tężejącą galaretką. Wstawić do lodówki na 3-4 godziny.

wg [Niusi z pl.rec.kuchnia](http://Niusi.z.pl.rec.kuchnia)