

Deser serowo- truskawkowy

Przymrużenie oka



Składniki

- 2 opak. śmietan-fix
- 0.5 kg ser sernikowy
- 5 łyżek cukier puder
- 2 opak. czerwone galaretki
- 2 szt. żółte lub pomarańczowe galaretki
- 1 opakowanie biszkopty okrągłe
- 5 szt. truskawki
- 2 opak. duże śmietana 30%

Sposób przygotowania

Galaretki Czerwone rozpuszczamy w 4 szklankach gorącej wody i żółte także w 4 szklankach wody. Śmietanę ubijamy z fixami cukrem pudrem. Dodajemy ciągle ubijając ser. Biszkopty kruszymy. Truskawki kroimy na małe kawałki. Do pucharków wrzucamy pokruszone biszkopty, na to dajemy masę serową, kawałki truskawek, tężejącą galaretkę żółtą lub pomarańczową, biszkopty, masę serową i tężejącą galaretkę czerwoną. Pucharki wkładamy na 2 godz. do lodówki.