

Sernik na zimno z owocami



Składniki

- 1 opakowanie twarogu
- 12 biszkoptów
- 200 g ulubionych owoców
- 1 opakowanie galaretki
- 2 łyżki żelatyny
- 100 ml mleka
- 100 ml śmietany kremówki
- ½ szklanki cukru pudru

Sposób przygotowania

Galaretkę przygotować zgodnie z opisem na opakowaniu. Na dnie tortownicy ułożyć biszkopty. Mleko zagotować i zdjąć z ognia. Dodać żelatynę i wymieszać. Następnie powoli wymieszać z serem, śmietaną i cukrem pudrem. Wlać do formy, poczekać aż masa stężeje. Następnie ułożyć owoce i zalać je galaretką. Sernik wstawić na noc do lodówki.