



## Sernik na zimno z truskawkami

★★★★★ (15)

60 minut

8 osób

łatwy

### Wartości odżywcze

**405 kcal** / 1 porcję (216 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie

Kaloryczność <b>187.51 kcal</b> 9.38%	Białko <b>4.84 g</b> 9.68%	Węglowod. <b>25.59 g</b> 9.48%	Tłuszcze <b>7.57 g</b> 10.81%	Błonnik <b>0.64 g</b> 2.56%	<b>GDA</b> <b>9.38 %</b>
---	----------------------------------	--------------------------------------	-------------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------

\* wartości GDA dla diety 2000 kcal



### Składniki

- Serek homogenizowany waniliowy - 700g
- Śmietanka kremowa 30% - 250g (25 łyżek stołowych)
- Cukier - 60g (10 łyżeczek)
- Żelatyna - 16g (4 łyżeczki)
- Truskawki - 400g (2  $\frac{2}{3}$  szklanki)
- Herbatniki - 300g



### Sposób przyrządzenia

**KROK 1:** Kremówkę ubij na sztywno, pod koniec ubijania dodaj cukier puder, krótko ubijając. Stopniowo dodawaj serek homogenizowany cały czas miksując.

**KROK 2:** Żelatynę rozpuść w niewielkiej ilości gorącej wody, lekko przestudź i wlej do masy serowej miksując na najwyższych obrotach.

**KROK 3:** Na biszkoptach/herbatnikach w tortownicy układaj dość gęsto truskawki (jeśli są duże - przepołów), wylej na nie całą masę serową. Włóż do lodówki do stężenia. Przed podaniem udekoruj truskawkami (na wierzchu możesz również wylać galaretkę).

\*Sernik na zimno z truskawkami to szybkie i proste danie, które zasmakuje każdemu. Świetnie sprawdzi się jako deser podczas rodzinnego, letniego obiadu. Zamiast truskawek, możesz użyć dowolnych, sezonowych owoców. Jest pyszny, lekki, a jednocześnie sycący. Niezastąpiony podczas wakacyjnych upałów.

Smacznego!

