



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

Składniki

- Serek homogenizowany waniliowy - 700g
- Śmietanka kremowa 30% - 250g (25 łyżek stołowych)
- Cukier - 60g (10 łyżeczek)
- Żelatyna - 16g (4 łyżeczki)
- Truskawki - 400g (2 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!

