



Tekst i zdjęcie: **alan89** - Kuchcik (180)

## **Letni sernik**

Letni sernik na białym serku Bieluch dla małych i dużych łasuchów.

**Czas przygotowania:** do 1 godziny

**Stopień trudności:** Średnie

**Liczba porcji:** więcej

idealne dla dzieci

### **Składniki:**

- serek biały, 7 szt.
- cukier puder, 4 łyżk.
- galaretka malinowa, 2 szt.
- galaretka agrestowa, 1 szt.
- wrząca woda, 3 szkl.
- masło, 0 uncja

### **Sposób przygotowania:**

1. Dwie szklanki wody wlewamy do miski i dosypujemy 2 torebki galaretki malinowej. 2. dokładnie mieszamy, aby żelatyna się rozpuściła i odstawiamy do ostygnięcia. 3. Do miseczki przelewamy zimne serki naturalne Bieluch dodajemy przesiany cukier puder i dokładnie mieszamy. 4. W tym czasie wlewamy wrzątek do drugiej miski, wsypujemy galaretkę agrestową i dokładnie mieszamy. 5. Gdy pierwsza galaretka już ostygła dodajemy ją do zimnych serków i mieszamy do połączenia składników. 6. Przelewamy do tortownicy, leciutko wysmarowanej masłem, dodajemy maliny i wstawiamy do lodówki, aż masa całkowicie zstężeje. 7. Gdy druga galaretka wystygnie przelewamy ją na zastygniętą masę z owocami. 8. Sernik powinien pozostać w lodówce kilka godzin, a najlepiej jak pozostanie całą noc.

