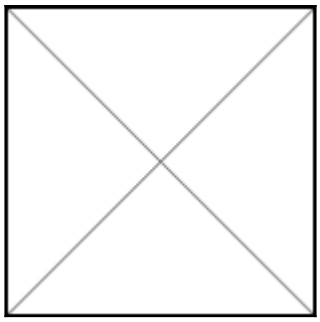

Tekst i zdjęcie: **Rosolek** - Kuchcik (50)

SERNIK Z CIEPŁYMI LODAMI

Sernik

Składniki:

- biszkopt, 1 szt.
- wrząca woda, 100 ml
- kawa mielona, 2 łyżecz.
- żelatyna, 3 łyżecz.
- cukier puder, 1 łyżecz.
- cukier wanilinowy, 1 szt.
- śmietanka kremowa, 0.5 l
- galaretka żółta, 2 szt.
- ser biały, 1 kg

Sposób przygotowania:

Należy upiec biszkopt z kakao z 4 jaj i wystudzić. Wrzątkiem zalać kawę rozpuszczalną i lekko wystudzić. Po wystudzeniu obu zwilżyć biszkopt kawą. Na biszkopt poukładać ciepłe lody (1 opakowanie ciepłych dużych lodów), ale po oderwaniu wafelków ze spodu i przecięciu ich delikatnie nożem wzdłuż. Następnie rozpuścić w 0,5 l wody 2 cytrynwe galaretki. Do miski włożyć ser i po lekkim przestudzeniu galaretek razem oba zblenderowac na gładka masę. Masę wylać na biszkopt z lodami i wygładzić. Wstawić blachę na ok. 15 min. do lodówki do związania. Na koniec rozpuścić 3 łyżeczki żelatyny w wodzie lekko wystudzić ubić 0,5 l śmietany kremówki na sztywno dodając stopniowo rozpuszczoną i przestudzoną żelatynę. Wyjąć blachę z lodówki i na wierzch ciasta rozsmarować ubitą śmietanę. Całość wygładzić i oprószyć tarta czekoladą.