# Mini serniczki z brzoskwiniami

czas przygotowania: **20 min**

poziom trudności: **łatwy**

## Składniki

**MASA SEROWA:**

- Gellwe Sernik na zimno – 1 opakowanie
- mleko – ilość zgodna z instrukcją na opakowaniu

**WARSTWA OWOCOWA:**

- brzoskwinie z puszki – 5 połówek

**WARSTWA GALARETKOWA:**

- galaretka cytrynowa Gellwe – 1 opakowanie
- woda gorąca – 500 ml

## Sposób przygotowania

1. Do wysokiego naczynia wlej mleko w ilości wskazanej na opakowaniu. Wsyp proszek na sernik na zimno i miksuj przez około 5 minut, aż masa będzie gładka i puszysta.
2. Gotową masę przelej do szklaneczek lub pucharków. Wstaw do lodówki na około 1 godzinę, aby masa stężała.
3. Galaretkę cytrynową rozpuść w 500 ml gorącej wody, dokładnie wymieszaj i odstaw do przestudzenia.
4. Brzoskwinie pokrój w kostkę i ułóż na stężałej warstwie serowej w szklaneczkach.
5. Owoce zalej wystudzoną, lekko tężejącą galaretką.
6. Deserki wstaw do lodówki na minimum 3 godziny, aż galaretka całkowicie stężeje. Przechowuj w lodówce do momentu podania.

## Produkty Gellwe użyte w przepisie
## Mini serniczki z brzoskwiniami

### Sernik na zimno

Lekkie, delikatne i pyszne ciasto na zimno. Sprawdzi się nie tylko ze świeżymi owocami ale i galaretką Gellwe. To wyśmienity deser dla całej rodziny nie tylko na ciepłe ale i chłodne dni.

Opakowanie zawiera: 193g

### Galaretka – smak cytrynowy

Galaretka o smaku cytrynowym w proszku.

Opakowanie zawiera: 72g