Sernik z borówkami i galaretką

czas przygotowania: **45 min**

poziom trudności: **łatwy**

Składniki

CIASTO:

- mąka pszenna - 1/2 szklanki
- proszek do pieczenia Gellwe - 1/2 łyżeczki
- cukier - 1/2 szklanki
- jajko (rozmiar L) - 2 sztuki

MASA SEROWA:

- sernik na zimno Gellwe - 1 opakowanie
- mleko - 500 ml
- śmietanka 30% - 100 ml

DODATKOWO:

- borówki amerykańskie - 500 g
- galaretka borówkowa Gellwe - 1 opakowanie

Sposób przygotowania

1. Przygotuj ciasto. Jajka ubij z cukrem na puch, dodaj mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i wymieszaj. Dno tortownicy o średnicy 24 cm wyłóż papierem do pieczenia.
2. Do tortownicy włóż ciasto. Wstaw do nagrzanego piekarnika i piecz około 25 minut w temperaturze 180°C. Wystudź.
3. Przygotuj masę serową. Do wysokiego naczynia wlej schłodzone mleko i śmietankę, wsyp sernik i miksuj na najwyższych obrotach miksera około 5 minut.
4. Na schłodzone ciasto w formie wyłóż 1/3 masy serowej i posyp połową borówek. Przykryj resztą masy serowej i posyp pozostałymi borówkami. Odstaw do lodówki.
5. Galaretkę rozpuść w 500 ml gorącej wody i przestudź. Lekko tężejącą galaretkę wylej na owoce i ponownie odstaw do lodówki, by sernik dobrze stężał.
6. Smacznego!

Produkty Gellwe użyte w przepisie
Sernik z borówkami i galaretką

Galaretka – smak borówkowy

Galaretka o smaku borówkowym w proszku.

Opakowanie zawiera: 72g

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

Proszek do pieczenia 30g

Proszek do pieczenia Gellwe. Gwarancja smaku, gwarancja jakości.
To pewność wypieku oraz niezbędny dodatek do pieczenia wszystkich ciast.
Puszyste i wyrośnięte ciasto to gwarancja jakości oraz wykorzystania najwyższej jakości surowców.
Podwójna porcja na 1kg mąki.

Opakowanie zawiera: 30g