Sernik lodowy

czas przygotowania: **25 min**

poziom trudności: **średni**

Składniki

- ser twarogowy tłusty - 500 g
- jajka - 5 sztuk
- cukier - 200 g
- masło - 1 kostka
- aromat cytrynowy Gellwe - 1 opakowanie
- cukier wanilinowy Gellwe - 1 opakowanie
- brzoskwinie w syropie - 1 puszka
- ananas w syropie - 1 puszka
- truskawki świeże - 1 szklanka

Sposób przygotowania

1. Masło utrzyj z cukrem w trakcie dodając pojedynczo żółtka.
2. Dodaj biały ser przekręcony przez maszynkę do mielenia.
3. Po uzyskaniu jednolitej masy, dodaj pokrojone w kostkę i odcedzone z syropu wszystkie owoce konserwowe oraz truskawki.
4. Na koniec dodaj ubitą na sztywno pianę z białek.
5. Całość wlej do formy i wstaw do zamrażalnika.
6. Smacznego!

Produkty Gellwe użyte w przepisie
Sernik lodowy

Cukier wanilinowy 16g

Cukier wanilinowy Gellwe. To gwarancja wyśmienitego zapachu wypieków. Sporządzony z najlepszych receptur idealnie sprawdzi się do przygotowania kremów oraz ciast. Każdy wypiek będzie smaczny i aromatyczny.

Opakowanie zawiera: 16g

Aromat cytrynowy

Aromat cytrynowy o intensywnym smaku, idealnie pasuje jako dodatek do ciast i deserów.
Gwarancja wspaniałych wypieków.

Opakowanie zawiera: 12ml