



## Sernik na zimno z truskawkami



czas przygotowania: **25 min**



poziom trudności: **łatwy**



### Składniki

- biszkopty - 100 g
- Sernik na zimno Gellwe - 1 opakowanie
- mleko 3,2 % - 600 ml
- galaretka truskawkowa Gellwe - 2 opakowania
- truskawki - 500 g

### Sposób przygotowania

- 1 Galaretki rozpuść w połowie podanej na opakowaniu ilości gorącej wody i wystudź.
- 2 Kwadratową foremkę o boku 22 cm lub tortownicę o średnicy 24 cm wyłóż biszkoptami.
- 3 Schłodzone mleko wlej do wysokiego naczynia, wsyp sernik i miksuj na najwyższych obrotach miksera około 5 minut. Otrzymaną masę wyłóż na biszkopty w formie.
- 4 Truskawki umyj, usuń szypułki i ułóż na masie serowej.
- 5 Całość zalej lekko tężejącą galaretką i odstaw na godzinę do lodówki.



## ***Produkty Gellwe użyte w przepisie*** ***Sernik na zimno z truskawkami***



### ***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 truskawkowy***

Galaretka o smaku truskawkowym w proszku.

Opakowanie zawiera: 72g