Serniczki z galaretką truskawkową i owocami

czas przygotowania: **25 min**

poziom trudności: **średni**

Składniki

MASA SEROWA:

- serek homogenizowany (waniliowy lub naturalny) - 450g
- cukier puder - 2 łyżki
- żelatyna Gellwe - 5g
- woda (gorąca) - 100ml

WARSTWA GALARETKOWA:

- galaretka truskawkowa Gellwe - 2 opakowania
- woda (gorąca) - 600ml
- maliny - wedle uznania
- truskawki - wedle uznania

DEKORACJA:

- Śnieżka Gellwe - 1 opakowanie
- mleko - 200ml

Sposób przygotowania

1. Serek homogenizowany wymieszaj z cukrem pudrem na gładką, jednolitą masę.
2. Żelatynę zalej gorącą wodą i dokładnie wymieszaj do rozpuszczenia. Dodaj 1 łyżkę masy serowej, szybko wymieszaj, a następnie wlej do pozostałej masy serowej i ponownie dokładnie połącz.
3. Gotową masę rozdziel do pucharków i wstaw do lodówki na około 2 godziny, do stężenia.
4. Galaretki truskawkowe Gellwe rozpuść w 600 ml gorącej wody i pozostaw do całkowitego wystudzenia.
5. Na stężoną masę serową wyłóż umyte maliny i borówki. Zalej wystudzoną galaretką i wstaw do lodówki – najlepiej na całą noc – do całkowitego stężenia.
6. Śnieżkę Gellwe ubij z mlekiem zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Gotowe serniczki udekoruj puszystą kremową pianką tuż przed podaniem.

Produkty Gellwe użyte w przepisie
Serniczki z galaretką truskawkową i owocami

Śnieżka

Wystarczy dodać tylko mleko, a pyszny dodatek do ciast i deserów będzie gotowy do dekoracji.

Do bitej śmietany pasuje idealnie starta czekolada, wiórki kokosowe lub orzechy.

Opakowanie zawiera: 55 g

Galaretka – smak truskawkowy

Galaretka o smaku truskawkowym w proszku.

Opakowanie zawiera: 72g

Żelatyna spożywcza 50g

Żelatyna to świetny dodatek do mięs, ryb, warzyw i deserów.

Sprawdzi się do przygotowania galaretek mięsnych, rybnych, owocowych oraz do serników na zimno, kremów i deserów.

Sposób przygotowania:
1. Wlej do naczynia 0,5 l przegotowanej, gorącej wody lub wywaru.
2. Wsyp 2-3 łyżeczki żelatyny (ok. 10 g)

3. Dokładnie wymieszaj aż do rozpuszczenia (nie gotuj!)
4. Ostudzoną galaretkę wstaw do lodówki do stężenia.

Opakowanie zawiera: 50 g