

## 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