# Borówkowy sernik na zimno

czas przygotowania: **40 min**

poziom trudności: **średni**

## Składniki

**SPÓD:**

- biszkopty okrągłe - 1 paczka

**MASA SEROWA:**

- sernik na zimno o smaku borówkowym Gellwe - 1 opakowanie
- mleko - 600ml

**WARSTWA GALARETKOWA:**

- galaretka o smaku borówkowym Gellwe - 1 opakowanie
- woda - 400ml

**WIERZCH:**

- Śnieżka Gellwe - 1 opakowanie
- mleko - 200ml
- borówki świeże - do dekoracji
- maliny świeże - do dekoracji
- listki mięty - do dekoracji
- bezy - do dekoracji

## Sposób przygotowania

1. Dno tortownicy o średnicy 24 cm wyłóż biszkoptami, układając je ciasno obok siebie.
2. Masę na sernik przygotuj zgodnie z instrukcją na opakowaniu, używając 600 ml mleka. Gotową masę wylej na biszkopty i wyrównaj powierzchnię. Na wierzchu ułóż borówki. Wstaw ciasto do lodówki na około 1 godzinę.
3. Galaretkę borówkową rozpuść w 400 ml gorącej wody zgodnie z instrukcją. Odstaw do przestudzenia. Gdy zacznie lekko tężeć, delikatnie wylej ją na schłodzoną masę serową.
4. Ciasto ponownie wstaw do lodówki do całkowitego stężenia galaretki – minimum 3–4 godziny, najlepiej na całą noc.
5. Śnieżkę przygotuj zgodnie z instrukcją na opakowaniu, używając 200 ml mleka. Udekoruj nią wierzch ciasta.
6. Na wierzchu ułóż świeże owoce i listki mięty, całość oprósz pokruszonymi bezami. Przechowuj w lodówce do momentu podania.

# Produkty Gellwe użyte w przepisie
# Borówkowy sernik na zimno

## Sernik na zimno borówkowy

Lekkie i puszyste ciasto na zimno o smaku borówkowym. Idealne ze świeżymi borówkami  i galaretką borówkową Gellwe.

To wyśmienity deser dla całej rodziny nie tylko latem.  Doskonałym dopełnieniem sernika borówkowego, będzie Śnieżka bita śmietana.

Opakowanie zawiera: 193g

## 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 borówkowy

Galaretka o smaku borówkowym w proszku.

Opakowanie zawiera: 72g