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