



Sernik na zimno z truskawkami

★★★★★ (15)



60 minut



8 osób



łatwy

Wartości odżywcze

405 kcal / 1 porcję (216 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie



Kaloryczność

187.51 kcal

9.38%



Białko

4.84 g

9.68%



Węglowod.

25.59 g

9.48%



Tłuszcze

7.57 g

10.81%



Błonnik

0.64 g

2.56%

GDA

9.38 %



Składniki

- Serek homogenizowany waniliowy - 700g
- Śmietanka kremowa 30% - 250g (25 łyżek stołowych)
- Cukier - 60g (10 łyżeczek)
- Żelatyna - 16g (4 łyżeczki)
- Truskawki - 400g (2 $\frac{2}{3}$ szklanki)
- Herbatniki - 300g



Sposób przyrządzenia

KROK 1: Kremówkę ubij na sztywno, pod koniec ubijania dodaj cukier puder, krótko ubijając. Stopniowo dodawaj serek homogenizowany cały czas miksując.

KROK 2: Żelatynę rozpuść w niewielkiej ilości gorącej wody, lekko przestudź i wlej do masy serowej miksując na najwyższych obrotach.

KROK 3: Na biszkoptach/herbatnikach w tortownicy układaj dość gęsto truskawki (jeśli są duże - przepołów), wylej na nie całą masę serową. Włóż do lodówki do stężenia. Przed podaniem udekoruj truskawkami (na wierzch możesz również wylać galaretkę).

*Sernik na zimno z truskawkami to szybkie i proste danie, które zasmakuje każdemu. Świetnie sprawdzi się jako deser podczas rodzinnego, letniego obiadu. Zamiast truskawek, możesz użyć dowolnych, sezonowych owoców. Jest pyszny, lekki, a jednocześnie sycący. Niezastąpiony podczas wakacyjnych upałów.

Smacznego!

