

# Sernik

## **Składniki:**

600 g włoszczołskiego twarogu na sernik

2 opakowania herbatników (po 100 g)

150 ml śmietanki włoszczołskiej 36%

3 żółtka

2/3 szklanki cukru pudru

1 galaretka truskawkowa

2 łyżki żelatyny

## **Przygotowanie:**

Śmietankę wlejcie do miski i ubijcie na sztywno, pod koniec dodając część cukru pudru. Żółtka utrzyjcie na parze z resztą cukru. Całość ostudźcie. Żółtka połączcie ze śmietanką i twarogiem. Żelatynę namoczcie w 1/3 szklanki wody, a następnie upłynnijcie w kąpielii wodnej. Dodajcie do masy twarogowej. Całość dokładnie wymieszajcie. Tortownicę wyłóżcie pokruszonymi herbatnikami. Wlejcie masę serową. Schłódźcie w lodówce. Galaretkę przygotujcie według przepisu na opakowaniu i pozostawcie do stężenia. Gdy sernik stężeje dodajcie galaretkę i owoce. Ciasto włóżcie do lodówki na kilka godzin.

*Smacznego!*