

foto. Tomasz Trojanowski



Sernik tęczy

Serowe galaretki w kolorach tęczy

Sernik tęczyowy



Czas przygotowania:
40 minut (ok. 3 godzin schładzanie)

Składniki dla 12 osób:
4 serki naturalne homogenizowane (nie słodzone, ok. 800 g)
5 żółtek
200 g masła
30 g cukru waniliowego
50 g cukru pudru
4 galaretki owocowe (bez cukru, w różnych kolorach)



1. Utrzeć żółtka z masłem, cukrem i serkami homogenizowanymi na gładką masę, podzielić na 4 równe części.

2. Przygotowywać po kolei galaretki, używając połowę wody podanej w przepisie na torebce. Lekko ostudzoną galaretkę zmiksować z porcją masy serowej i wlać do foremki. Wstawić do lodówki aż do stężenia i przygotowywać w ten sam sposób kolejne warstwy.



3. Po położeniu ostatniej warstwy zostawić ciasto w lodówce co najmniej na dwie godziny. Kroić w kawałki i ozdobić musem z owoców, np. truskawek.

Gotowej potrawy: 1,5 kg

Rada:

Ciasto można przygotować w foremce lub w szklankach do deserów.

Zawartość w 100 g potrawy:

Białko	8,5 g
Tłuszcz	18,8 g
Węglowodany	5,3 g
B:T:W	1:2,2:0,6
kcal	231,7