

Jednoporcyjne serniczki na zimno

Wskazówki

- Czas przygotowania: powyżej 60 minut
- 3 porcje
- Wartość odżywcza 1 porcji: 361 kcal \ B-26 g \ T-10 g \ W-42 g \ Bł-2 g

Składniki

- ✓ serek homogen. waniliowy – 4 opak. (720 g)
- ✓ żelatyna – 2 łyżki (16 g)
- ✓ woda zimna – 1/4 szklanki (60 g)
- ✓ galaretka wiśniowa – 1 opakowanie (71 g)
- ✓ galaretka cytrynowa – 1 opakowanie (71 g)
- ✓ truskawki – 1/2 garści (35 g)
- ✓ maliny – 1/2 garści (35 g)
- ✓ jeżyny – 1/2 garści (33 g)
- ✓ borówki – 1/2 garści (25 g)

Przygotowanie

1. Żelatynę przesyp do miseczki, zalej zimną wodą, następnie odstaw na 5 minut. Przełóż do garnka i podgrzej, ale tylko do rozpuszczenia (!). Nie może się zagotować! Zmiksuj z serkami waniliowymi, przełóż do salaterek a następnie schowaj do lodówki.
2. Galaretki zalej wrzątkiem. W opisie na opakowaniu jest 500ml wody na całą galaretkę. Zawsze daję 250ml, dzięki czemu galaretka jest sztywniejsza. Odstaw do przestudzenia.
3. W salaterkach z serkami ułóż ulubione owoce, zalej pierwszą galaretką i odstaw do lodówki. Żeby przyspieszyć tęzenie możesz je włożyć do zamrażalnika na kilka minut. Kiedy wierzch będzie już stężały, dodaj drugą galaretkę i przełóż do lodówki na kilka godzin.

Źródło: <https://www.odzywiasiezdrowo.pl/jednoporcyjne-serniczki-na-zimno/>