

Serniczki na zimno z galaretką i owocami

Wskazówki

- Czas przygotowania: 60 minut
- 3 porcje
- Wartość odżywcza 1 porcji: 187 kcal \ B-12 g \ T-10 g \ W-12 g \ Bł-1 g

Składniki

- ✓ serek homogen. naturalny – 1 opak. (400 g)
- ✓ galaretka wiśniowa – 1 opakowanie (71 g)
- ✓ galaretka cytrynowa – 1 opakowanie (71 g)
- ✓ truskawki – 1,5 garści (90 g)
- ✓ borówki – 1 garść (45 g)

Przygotowanie

1. Galaretki zalej wrzątkiem. W opisie na opakowaniu jest 500ml wody na całą galaretkę. Zawsze daję 250ml, dzięki czemu galaretka jest sztywniejsza. Bardzo polecam taki sposób. Odstaw do przestudzenia (możesz wstawić do miski z zimną wodą, aby przyspieszyć studzenie)
2. Kiedy galaretki już ostygną, galaretkę wiśniową zmiksuj z serkiem homogenizowanym i masę przełóż do salatek. Odstaw je do lodówki lub do zamrażalnika.
3. Kiedy masa z serka i galaretki lekko stężeje, poukładaj na wierzchu owoce i zalej drugą galaretką. Przełóż do lodówki na kilka godzin.

Źródło: <https://www.odzywiajsiezdrowo.pl/serniczki-na-zimno-z-galaretka-i-owocami/>