



Sernik jagodowy Natalci



Składniki

- 1opakowanie sernika na zimno
- 500ml schłodzonego mleka
- biszkopty
- 2galaretki jagodowe
- jagody
- woda gazowana

Sposób przygotowania

Dno tortownicy(średnica 24) wykładamy nasączonymi w wodzie gazowanej biszkoptami.. Do wysokiego naczynia przelewamy mleko, dodajemy sernik na zimno-miksujemy. Masę dzielimy na 2części. Do jednej dodajemy jagody, a drugą pozostawiamy bez zmian. Masy wykładamy na przemian robiąc małe zygzaki. Układamy jagody. Galaretki rozpuszczamy w 800ml wrzącej wody. Jedną Zostawiamy do lekkiego stężenia a drugą do mocnego stężenia. Gdy galaretką mocno stężęje kroimy ją w kwadraty, posypujemy górę sernika i zalewamy tężejącą galaretką. Podawać schłodzoną.