



## Sernik jagodowo-borówkowy



### Składniki

- 5 łyżek mielonych orzechów laskowych
- 3 łyżki mąki pszennej
- 6 jajek
- szczypta soli
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka cukru z prawdziwą wanilią
- 1/2 szklanki cukru
- 1/2 l jagód
- 1/2 l borówek
- 3 łyżki żelatyny
- 4 łyżki cukru
- 1 kg sera 3-krotnie mielonego
- 1/2 szkl gorącej wody

### Sposób przygotowania

Biskopt. Wszystkie suche składniki (prócz cukrów) wymieszać. Białka ubić ze szczyptą soli, dodać cukry, następnie dodawać po jednym żółtku nadal ubijając. Suche składniki stopniowo wmieszać za pomocą szpatułki w pianę z jajek. piec w wyłożonej papierem blaszce w 180 st przez 25 min. Zostawić do ostudzenia. Borówki i jagody umyć i osuszyć na durszlaku. Żelatynę zalać wodą i mieszać aż przestygnie i dokładnie się rozpuści. Ser zmiksować z cukrem, następnie dodać jagody i chwilę jeszcze miksować, ale tak aby nie rozdrobnić wszystkich jagód. Następnie dodać rozpuszczoną żelatynę i dokładnie wymieszać. Masę serową wylać na biskopt i wstawić na chwilę do lodówki. Na lekko stężałą masę jagodowo-serową wyłożyć równomiernie borówki. Galaretkę rozpuścić w 1/2 l wody i tężejącą wylać na masę. Wstawić do lodówki na 1 godzinę. Smacznego!