

Sernik Jagodowy

SKŁADNIKI

SPÓD

120 g CIASTECZKA OREO

120 g MASŁO

MASA

500 g SER MISTRZÓW 14% ALFAPRO

300 g ŚMIETANKA 33% ALFAPRO

100 g CUKIER PUDER

100 g CUKIER

12 g ŻELATYNA

100g WODA

300 g JAGODY

10 g DELIPASTA WANILIOWA
FABBRI



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- 1** Ciasteczka rozdrobnić i dokładnie wymieszać z miękkim masłem. Wyłożyć dno formy i schłodzić.
- 2** Ser, cukier puder, Delipastę waniliową wymieszać w kociołku na jednolitą masę.
- 3** Śmietankę ubić na 3/4.
- 4** Jagody z cukrem zblendować.
- 5** Masę serową delikatnie wymieszać z ubitą śmietanką i 1/3 ilości rozpuszczonej w wodzie żelatyny. Podzielić masy na 2 połowy.
- 6** Do jednej połowy dodać jagody i pozostałą część żelatyny.
- 7** Na wcześniej przygotowany spód wlać białą masę serową, 2/3 masy z jagodami, delikatnie wymieszać i na górę wylać resztę masy z jagodami.



Smacznego!

Smacznego



Przedsiębiorstwo Savpol
Spółka z ograniczoną
odpowiedzialnością Sp. K.

44-100 Gliwice, ul. Sowińskiego 7
T.: **+48 (32) 400 04 00**
e-mail: **savpol@savpol.pl**

