

# ANIA STARMACH

## Sernik na zimno z biszkoptowym spodem

### Co kupić?

- 1 opakowanie biszkoptów lady fingers Andante
- 500g dwukrotnie mielonego sera białego (półtłusty lub tłusty, może być z wiaderka)
- 500g mascarpone
- 250ml śmietanki kremówki
- 1 galaretka przezroczysta (smak np. winogronowy lub cytrynowy)
- 75g cukru pudru
- 200ml wody
- 20 sztuk moreli z kompotu z puszki
- 450ml syropu spod moreli
- 4 listki żelatyny (lub 4 łyżeczki)

### Jak przygotować?

1. W misie blendera umieść ser, cukier i mascarpone. Mieszaj aż składniki uzyskają jednolitą konsystencję.
2. Galaretkę rozpuść w gorącej wodzie, następnie ostudź, ale nie na tyle, aby galaretka stężała. Wymieszaj ją z masą serową.
3. Osobno ubij śmietankę, wymieszaj z masą serową, aby nadać masie lekkości.
4. Morele odcedź z syropu.
5. Dno formy do ciasta (prostokątnej lub kwadratowej) wyłóż biszkoptami, ciasno jeden obok drugiego.
6. Na biszkopty wylej masę serową, wyrównaj. Jeszcze zanim masa stężeje, ułóż na niej równo połówki moreli.
7. W podgrzanym syropie morelowym rozpuść żelatynę. Płyn ostudź, a następnie wylej na połówki moreli. Włóż na noc do lodówki.

# ANIA STARMACH

8. Przed podaniem pokrój w kwadraty, ciekawe ile osób będzie myślało, że podajesz ciasto z...  
jajkami sadzonymi ;) ?! Smacznego!