

Link do produktu: <https://kawiherbaty.com.pl/sernik-na-zimno-z-galaretka-127-p-526.html>



Sernik na zimno z galaretką (127)

Cena brutto	6,00 zł
Cena netto	4,88 zł
Dostępność	Na zamówienie
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	127
Producent	Agro-Wodzisław

Opis produktu

Sernik na zimno Wodzisław z galaretką to sposób na szybki i łatwy deser, który sprawdzi się w każdej sytuacji – na podwieczorku z przyjaciółmi i na oficjalnej kolacji u teściów. Właściwie wszystko, czego potrzebujemy do jego zrobienia, znajdziemy w opakowaniu: mieszankę do przygotowania sernika na zimno i galaretkę Rubinową. Musimy tylko mieć pod ręką 600 ml mleka, czyli dwie i pół szklanki. Plus wodę do zrobienia galaretki. Niezbędny okaże się też mikser do szybkiego wymieszania składników. Niewielkim nakładem środków i wysiłku osiągniemy doskonały efekt, czyli ciasto, które zachwyci każdego łasucha.

Jak je zrobić? Przygotowujemy według przepisu znajdującą się w opakowaniu galaretkę i pozostawiamy do zastygnięcia w chłodnym miejscu. Miksujemy mieszankę do przygotowania masy sernikowej ze schłodzonym mlekiem i przekładamy ją do tortownicy. Wstawiamy do lodówki. Schłodzony sernik zalewamy tężejącą galaretką. Jeszcze tylko godzina chłodzenia w lodówce i ciasto gotowe. Jeżeli mamy ochotę, możemy dodać na spód biszkopty, a na wierzch owoce, ewentualnie wzbogacić masę sernikową o serki homogenizowane.

Wartość odżywcza po przyrządzeniu z mlekiem 2% tłuszczu i galaretką: 100 g (jedna porcja) – 499 kJ/118 kcal

Opakowanie: 268 g zawiera:

- 193 g mieszanki do przygotowania sernika na zimno,
- 75 g galaretki Rubinowej