

Sernik na zimno z nutellowym spodem

Składniki:

- 1 paczka sucharów
- 1 nutella 400 g
- 0,5 l kremówki
- 1 łyżka cukru pudru
- 2 śmietan – fixy
- 4 serki naturalne „Piątnica” płaskie
- Paczka płatków migdałowych 100 g
- 3 galaretki wiśniowe
- 1 słoik wiśni



Sposób sporządzenia: Suchary rozgnieść, połączyć z nutellą i wyłożyć na blachę. Następnie ubić kremówkę z łyżką cukru i fixem do tego dodać serki (po kolei i oddzielić wodę), wyłożyć na suchary, posypać migdałami na to wyłożyć wiśnie, zalać tężejącą galaretką i wstawić do lodówki.