**Błyskawiczny deser – sernik z galaretką**

**Sernik błyskawiczny na zimno to idealna propozycja dla osób, które nie lubią spędzać dużo czasu w kuchni, a które cenią sobie pyszne desery. Ten orzeźwiający, typowo letni sernik nie wymaga dużego nakładu pracy, a jego bogaty smak sprawia, że jest doskonałą słodkością w upalne dni. Przygotowany ot tak… prosto z serca z pewnością umili każde wakacyjne chwile.**

**Sernik błyskawiczny z galaretką**

SKŁADNIKI:

l 1 opakowanie Sernika błyskawicznego Delecta

l 600 ml schłodzonego mleka

l galaretka o smaku agrestowym Delecta

l 500 ml wrzącej wody

l kiwi (ok. 4 sztuki)

PRZYGOTOWANIE:

1. Zawartość torebki z galaretką wsyp do 500 ml gorącej wody i dokładnie wymieszaj aż do rozpuszczenia.

2. Rozlej galaretkę do pucharków na 1/3 ich wysokości. Pozostałą ilość galaretki pozostaw.

3. Odstaw pucharki do lodówki, stawiając je ukośnie.

4. Do wysokiego naczynia wlej 600 ml mleka, przesyp do niego zawartość torebki Sernika błyskawicznego i ubijaj mikserem przez 3-4 minuty.

5. Na ściętą galaretkę w pucharkach wyłóż sernik, wyrównaj wierzch, udekoruj owocami kiwi pokrojonymi w plasterki i zalej pozostałą galaretką. Tak przygotuj pozostałe pucharki.

6. Odstaw deser do lodówki do całkowitego ścięcia galaretki.

Smacznego!