Truskawkowy sernik na zimno ze słoneczną nutą

Składniki

- 500 g serka śmietankowego w wiaderku
- 400 g jogurtu naturalnego (kremowego)
- 3/4 szk gorącej przegotowanej wody
- 2 galaretki agrestowe
- 250 g słonecznej konfitury
- 400 g truskawek
- 500 ml gorącej przegotowanej wody
- 1 galaretka truskawkowa
- okrągłe biszkopty

Sposób przygotowania

Etap pierwszy Gorącą i przegotowaną wodę wlać do miski, wsypać galaretki agrestowe o dokładnie wymieszać a potem schłodzić.Do innej miski przełożyć serek i jogurt, zmiksować a potem dodać chłodną ale lekko tężejącą galaretkę i dobrze wymieszać. Etap drugi Dno tortownicy o średnicy 23 cm wyłożyć biszkoptami i na nie wylać masę serowo jogurtową.Następnie za pomocą łyżki kłaść konfiturę wyjętą prosto z lodówki robiąc kleksy.Jeżeli kleksy konfitury się do końca nie zatopią w masie lekko je docisnąć łyżką.Tortownicę wstawić do lodówki do stężenia masy. Etap trzeci Gdy sernik się chłodzi w 500 ml gorącej i przegotowanej wodzie rozpuścić galaretkę truskawkową i schłodzić.Może lekko stężeć ale być jeszcze płynna.Truskawki umyć, oderwać szypułki i pokroić w grubsze plastry a potem ułożyć je na zastygłym serniku tak aby jeden plaster nachodził na drugi.Gdy truskawki są rozłożone wylać na nie galaretkę i ponownie wstawić tortownicę do lodówki do stężenia.