Puszysty sernik na zimno z borówkami

Składniki

- 1 kg serka mielonego np. z wiaderka (użyłam Vitello z wanilią)
- 1 szklanka kremówki 30%
- 4 łyżeczki żelatyny
- 1/3 szklanki gorącej wody
- 3 łyżki cukru pudru
- 1 galaretka truskawkowa
- 450 ml gorącej wody
- ok. 100 g biszkoptów
- ok. 300 g borówek

Sposób przygotowania

Galaretkę rozpuszczamy w 450 ml gorącej wody i zostawiamy do wystudzenia, następnie wkładamy do lodówki, aż zacznie tężeć. Żelatynę zalewamy gorącą wodą, mieszamy i zostawiamy do całkowitego wystudzenia. Serek chwilę miksujemy razem z przesianym cukrem pudrem. Niewielkim strumieniem wlewamy ostudzoną żelatynę, cały czas miksując na średnich obrotach. Kremówkę ubijamy na sztywno i dodajemy do masy serowej miksując na małych obrotach.
W tortownicy o śr. 24-26 cm układamy na dnie biszkopty. Wykładamy masę serową i wkładamy do lodówki na ok. 1-2 godziny do stężenia. Po tym czasie na wierzchu układamy borówki i zalewamy tężejąca galaretką. Wkładamy do lodówki na min kilka godzin lub całą noc.