

## **Budyniowy sernik na zimno**

Składniki:

### **Masa budyniowa:**

3 budynie śmietankowe z cukrem (tradycyjne na 0,5 litra)

2 galaretki truskawkowe

1 jajko

20 dag masła

### **Dodatkowo:**

ok. 15 dag biszkoptów

30 dag truskawek

2 galaretki truskawkowe

### **Poncz:**

¼ szklanki przegotowanej letniej wody

1 łyżeczka cukru

2 łyżki soku z cytryny

### **Sposób wykonania:**

750 ml wody zagotować, w 250 ml wody rozmieszać 3 budynie śmietankowe i wlać do gotującej się wody. Chwilę pogotować na małym ogniu cały czas mieszając. Następnie zdjąć z ognia, wsypać galaretki truskawkowe w proszku i dokładnie razem rozmieszać. Odstawić na około 5 minut, dodać jajko, masło i zmiksować mikserem na jednolitą masę.

Dno dużej tortownicy (o średnicy 26-28 cm) wyłożyć papierem do pieczenia, rozłożyć biszkopty i nasączyć je ponczem (do przegotowanej letniej wody dodać cukier, wymieszać łyżeczką, aby się rozpuścił i na koniec dodać sok z cytryny).

Na biszkopty wyłożyć gorącą masę budyniową, ostudzić i włożyć do lodówki na około 40 minut.

Truskawki opłukać, osuszyć i przekroić na pół. Galaretki truskawkowe rozpuścić w 700 ml gorącej wody, dokładnie rozmieszać i ostudzić. Na masę budyniową wyłożyć truskawki i zaleć je tężejącą galaretką truskawkową. Całość włożyć do lodówki.