500 g sera twarogowego tłustego lub półtłustego, 250 g malin (lub truskawek) - mogą być mrożone, 1 opakowanie galaretki malinowej (lub truskawkowej), 1 1/2 szklanki śmietany kremówki, 1 torebka cukru waniliowego (16 g), 100 g cukru, 1/2 cytryny, 300 g biszkoptów;

Galaretkę rozpuścić w gorącej wodzie (wziąć o połowę mniej wody, niż podano na opakowaniu) i ostudzić. Ser zemleć i utrzeć z cukrem, cukrem waniliowym oraz częścią śmietany (1 szklanka) na kremową masę. Maliny opłukać lub rozmrozić, zmiksować i dodać do masy serowej. Sok i skórkę startą z 1/2 cytryny wymieszać z ostudzoną galaretką, następnie połączyć z masą. Tortownicę wyłożyć biszkoptami przełożyć do niej masę i wstawić do lodówki na 6-8 godzin. Pozostałą śmietanę ubić na sztywno i przybrać nią sernik tuż przed podaniem.

wg KUCHNI nr7/95