**Tata – mój bohater!**

**Ojciec odgrywa ogromną rolę w naszym życiu, choć nie zawsze zdajemy sobie z tego sprawę. Stanowi pierwszy wzorzec męskości, z którym stykamy się w dzieciństwie. To on kształtuje nasze postawy, inspiruje do pracy nad sobą i twórczego rozwoju. Choć z czasem wyidealizowany obraz ojca ulega zmianom, dla wielu tata pozostaje pierwszym i najważniejszym bohaterem.**

Dzień Ojca to doskonała okazja, by cofnąć się wspomnieniami do momentów sprzed lat i spędzić czas w twórczy sposób. Zaplanuj wspólny spacer, wyprawę za miasto, albo słodkie kulinarne zmagania! Jeśli jesteś tatą, zaproś dzieci do kuchni i razem przygotujcie wyjątkowy deser. Jako dorosła córka swojego ojca, zatrzymaj się w codziennym biegu i przygotuj dla swojego taty coś pysznego!

Prosty lecz bardzo efektowny sernik na zimno z dodatkiem truskawkowego musu i mozaiką z galaretki podkreśli wyjątkowość chwili. Sięgając po sprawdzone produkty Delecta, przygotujesz go w kilku prostych krokach. Inspirujący przepis znajdziesz [tutaj](http://www.delecta.pl/Przepisy/Przepisy-video/Sernik-na-zimno-z-galaretka).

**Sernik z musem truskawkowym**

Składniki:

1 op. [Sernika błyskawicznego oryginalnego Delecta](http://www.delecta.pl/Produkty/Ciasta/Ciasta-na-zimno/Sernik-blyskawiczny-oryginalny)

1 op. [Galaretki o smaku truskawkowy](http://www.delecta.pl/Produkty/Desery/Galaretki/Galaretka-smak-truskawkowy)m Delecta

1 op. [Galaretki o smaku agrestowy](http://www.delecta.pl/Produkty/Desery/Galaretki/Galaretka-smak-agrestowy)m Delecta

2 płaskie łyżki żelatyny Delecta

400 ml zimnego mleka

2 serki waniliowe homogenizowane (300g)

250 ml gorącej wody (do galaretek)

500 g truskawek świeżych lub mrożonych

100 ml gotowanej wody (do musu truskawkowego)

2 płaskie łyżki cukru

10 herbatników

Przygotowanie galaretek:

Galaretki przygotuj zgodnie z przepisem, podanym na opakowaniu i odstaw do stężenia. Gotowe pokrój na małe kostki o wymiarach ok. 1x1 cm.

Przygotowanie masy truskawkowej:

Formę o wym. 30x10x7 cm wyłóż papierem do pieczenia. Do szklanki wlej 100 ml przegotowanej gorącej wody. Dodaj 2 łyżki żelatyny i 2 łyżki cukru. Mieszaj do rozpuszczenia się składników.

Truskawki rozdrobnij na małe kawałki. Możesz użyć świeżych lub mrożonych. Do rozdrobnionych truskawek wlej przygotowaną żelatynę z cukrem. Całość wymieszaj. Masę truskawkową wylej do przygotowanej formy. Wstaw do lodówki do schłodzenia na ok. 30 minut.

Przygotowanie sernika na zimno. (Wykonaj dopiero wtedy, gdy masa truskawkowa stężeje!)

Do wysokiego naczynia wlej 400 ml schłodzonego mleka. Wsyp zawartość torebki z sernikiem i miksuj na najwyższych obrotach przez 2 minuty. Dodaj 2 serki homogenizowane o smaku waniliowym. Miksuj ok. 1 minuty do uzyskania gładkiej masy. Natychmiast dodaj pokrojone w kostkę 2 galaretki (masa szybko tężeje). Całość szybko wymieszaj łyżką. Gotową masę natychmiast wyłóż do formy na masę truskawkową. Wstaw do lodówki na 3 godziny do schłodzenia.