

Krówkowe serniczki na zimno



Autor: **anioływkuchni**
Przepisów: **211** Ocena: **3990**



1-2 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- około 350 g sera (wiaderkowego) około 4-5 łyżek kajmaku 1 pełna łyżeczka żelatyny

Sposób przygotowania:

- Żelatynę wsypać do miseczki, zalać 1 łyżeczką zimnej wody, wymieszać. Do misy miksera przełożyć ser i zacząć miksować na małych obrotach, dodając po 1 łyżce kajmaku. Żelatynę zalewamy 1 łyżką gorącej wody i mieszamy aż się rozpuści. Dodajemy do miksującej się masy. Do kieliszków wkładamy po 1 łyżeczce wiśni w syropie bądź innych owoców. Na to wykładamy masę serową i wkładamy do lodówki na 2-3 godziny do stężenia.

Twoje notatki do przepisu: