

Puchatek gotowany - sernik.



Autor: **agnes72**
Przepisów: **754** Ocena: **4992**

 5-6 os.  > 60 min  łatwe  tanie

Składniki:

- 2 śmietany z Piątnica po 330 g,
- 6 jajek,
- 1 masło 200 g,
- 1 litr mleka 3,2 procent,
- 0,5 szklanki cukru,
- 40 herbatników około,
- 2 galaretki (kolor dowolny),
- 2 śmietany śnieżka po 60 g.

Sposób przygotowania:

- 1 Do miski dodać śmietany i jajka.
- 2 Zmiksować śmietanę z jajkami na jednolitą masę.
- 3 W garnku wstawić mleko.
- 4 Gdy się zagotuje dodać zmiksowaną śmietanę z jajkami.
- 5 Gotować aż powstanie twaróg.
- 6 A woda będzie przezroczysta (nie może być mleczna).
- 7 Ugotowany twaróg precedzić na durszlaku.
- 8 W blaszce 25 * 25 wyłożonej papierem do pieczenia ułożyć warstwę ciastek.
- 9 Śmietanę Śnieżkę obie ubić ze szklanką mleka.
- 10 Masło utrzeć z cukrem.
- 11 Do utartego masła dodać ostudzony twaróg.
- 12 Zmiksować na jednolitą masę.
- 13 Następnie dodać ubitą śmietanę Śnieżkę.
- 14 I zmiksować do połączenia się z twarogiem.
- 15 Gdy już zmiksowane dodać ostudzoną lejącą się galaretkę.

- 16 I również zmiksować do połączenia się całości.
- 17 Gotową masę wylać na wcześniej przygotowane herbatniki.
- 18 Położyć drugą warstwę herbatników lekko je dociskając w masę.
- 19 Zalać lekko tężejącą galaretką (na 1 galaretkę 1 szklanka wody gotowanej).
- 20 Polecam dla gości i nie tylko.

Twoje notatki do przepisu: