

# 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 przecedzić 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: