

sernik na zimno



Autor: **Anna1303**
Przepisów: 7 Ocena: 218

 > 6 os.  30 min  średnie  dostępne



Składniki:

- 80dag utartego białego sera
- 3 jajka
- 1 i 1/2 szklanki cukru pudru
- kopiaśta łyżka masła
- 2 owocowe galaretki (jasna-pomarańczowa i druga ciemna-poziomkowa)
- 2 szklanki pokruszonych herbatników
- świeże owoce(truskawki, brzoskwinie, jagody)

Sposób przygotowania:

- 1 Jasną galaretkę rozpuszczamy w 1/2 szklanki wrzącej wody, a galaretkę ciemną w ilości wody podanej na opakowaniu, odstawiamy w chłodne miejsce do lekkiego stężenia. Spod tortownicy wysypujemy pokruszonymi herbatnikami. Masło z częścią cukru ucieramy (robotem) na puch. dodajemy cały czas ucierając po jednym żółtku oraz pozostały cukier. Gdy masa będzie jednolita dodajemy niewielkimi partiami ser, pianę ubita z białek i lekko tężejąca jasną galaretkę. Wszystkie składniki dokładnie łączymy i przelewamy do przygotowanej formy. na wierzchu układamy owoce i zalewamy ciemną galaretką. wstawiamy na kilka godzin do lodówki.

Twoje notatki do przepisu: