

Sernik na zimno

Autor: **Twistgirl**Przepisów: **9** Ocena: **284**

> 6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne



Składniki:

- jajka, 3
- cukier, 0,5szk.
- mąka, 0,5szk.
- proszek do pieczenia, 0,5 łyżeczki
- ser, 1kg
- margaryna, 1 kostka
- żółtka, 4
- cukier puder, 1szk.
- olejek zapachowy (cytrynowy), 1
- żelatyna, 2łyżki
- wrzątek, 1/4szk.
- galaretki (pomarańczowe), 2opak.
- borówki, 50dag

Sposób przygotowania:

- 1 Ubijać białka(3) dodając cukier i żółtka(3). Następnie dodać do piany uprzednio przesianą przez sitko mąkę wraz z proszkiem do pieczenia, wymieszać delikatnie upiec biszkopt.
- 2 Masa serowa: Ser zemleć. Margarynę utrzeć z żółtkami i cukrem pudrem. Dodawać, po łyżce ser i dalej ucierać. Rozpuścić 2łyżki żelatyny w 1/4 szk. wrzątku, wymieszać i letni roztwór wlać do masy serowej. Na koniec dodać olejek zapachowy (jak kto lubi).
- 3 Wierzch posypać borówkami.
- 4 2 galaretki rozpuścić wg przepisu i tężące wylać na całość.

Twoje notatki do przepisu: