

szybki sernik gotowany



Autor: **izaa_a**
Przepisów: **582** Ocena: **22177**

 > 6 os.  15 min  łatwe  tanie

Składniki:

- 0,6 kg sera
- 120 g masła
- 3/4 szklanki cukru
- 2 jajka
- 2 budynie śmietankowe
- 1/2 szklanki mleka
- garść rodzynek
- dodatkowo: biszkopty do wyłożenia tortownicy
- dowolne owoce
- 1 galaretka

Sposób przygotowania:

1

Masło roztopić, dodać cukier, następnie ser a na samym końcu roztrzepane w miseczce jajka. Zagotować uważając aby nic nam nie przywarło do dna garnka. Dodać rodzynek.

2 Budynie zmiksować z mlekiem, wlać do sera i powtórnie zagotować.

3 Na dnie tortownicy (22cm) ułożyć biszkopty. Wyłożyć gorącą masę serową. Kiedy sernik przestygnie ułożyć na górze owoce i zalać tężejącą galaretką. Sernik wstawić do lodówki.

Twoje notatki do przepisu: