

Serniczki na zimno



PATUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mandarynka	1 sztuka
cukier	1/2 kubka
masło miękkie	1/2 kostki
żółtka jaj	5 sztuk
Żelatyna wieprzowa Prymat	4 łyżki
dżem malinowy	1 mały
żurawina	
jogurt naturalny	1 małe opakowanie
ser biały twarogowy	3 (kremowy)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Przygotowujemy miseczki do serniczków, na dnie których wsypujemy kilka sztuk suszonej żurawiny. W misce ubijamy żółtka jaj z cukrem, po czym stopniowo dodajemy masło, twaróg, jogurt naturalny. Przez sitko wyciskamy sok z 1 mandarynki. Dodajemy dżem malinowy i wszystko razem łączymy (dobrze, jeżeli składniki były trzymane w lodówce i są chłodne, ponieważ wtedy serniczki lepiej smakują).
- KROK 2** Do małego rondelka nalewamy odrobinę wody (trochę więcej niż zakryte dno) i po zagotowaniu wyłączamy. Wsypujemy żelatynę i dokładnie mieszamy. Jak żelatyna zacznie gęstnieć, sprawnie łączymy miksując z masą serową.
- KROK 3** Gotową masę szybko przelewamy do przygotowanych misek, ponieważ masa ekspresowo zastyga. Serniczki są gotowe do spożycia zaraz po przygotowaniu, ze względu na dodaną do masy serowej żelatynę.