

Sernik na zimno



MONIKA199



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mleko	1 l
jaja	4
śmietana kwaśna	250 g
masło	1 kostka
cukier puder	125 g
cukeir waniliowy	1
galaretki pomarańczowe	2

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na gotujące się mleko wlać rozbełtane jaja ze śmietaną i gotować do zrobienia się serka. Po ostygnięciu precedzić. Masło utrzeć z cukrem i cukrem waniliowym, następnie ucierać tę masę z serkiem. Na spód ułożyć biszkopty. Pączujemy biszkopty syropem z puszek z owocami. Na biszkopty nakładamy masę serową. Na wierzchu układamy owoce, a następnie zalewamy je galaretką. Wkładamy do lodówki.