

Sernik na zimno z jagodami



PAULINA2157



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

twaróg	0,5 kg
śmietana 18 proc	300 ml
Żelatyna wieprzowa Prymat	1,5 łyż
masło	2 łyż
herbatniki	2 paczki
jagody	1 szkl
cukier	0,5 szkl
galaretka owoce leśne	1 opakowanie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Herbatniki kruszę i łączę z masłem.
- KROK 2 Wykładam nimi dno tortownicy.
- KROK 3 Twaróg i cukier mielę
- KROK 4 Dodaję śmietanę i mieszam.
- KROK 5 Galaretkę rozpuszczam w 3/4 szklanki gorącej wody, dodaję jagody i miksuję na jednolitą masę
- KROK 6 Żelatynę rozpuszczam w 4 łyżkach wody, gdy napęcznieje podgrzewam i dodaję do masy serowej, mieszam
- KROK 7 Masę serową wylewam masę na herbatniki.
- KROK 8 Masę jagodową wylewam na masę serową.

KROK 9 Odstawiam do stężenia na 3-4 godziny.