

mrożony keks



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

biały ser	50 dag
sok z cytryny	6 łyżek
cukier	1/3 szklanki
kremówka	1 szklanka
borówki amerykańskie	30 dag
masło	10 dag
herbatniki	15 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Twaróg wymieszać z 1/3 szklanki cukru. Wlać 3 łyżki soku z cytryny. Całość utrzeć na puszystą masę. Następnie dodać ubitą na sztywno kremówkę. Borówki zmiksować z 3 łyżkami cukru i resztą soku. Podłużną foremkę wyłożyć folią. Na spodzie rozsmaruj 4 łyżki masy twarogowej a następnie 2 łyżki musu owocowego. I tak do samego końca. Keks włożyć do zamrażalnika na 15 minut. w międzyczasie pokruszyć herbatniki i wymieszać je ze stopionym masłem. Wyjąć keks i rozsmarować na wierzchu masę herbatnikową. Ponownie włożyć do zamrażalnika na kilka godzin.