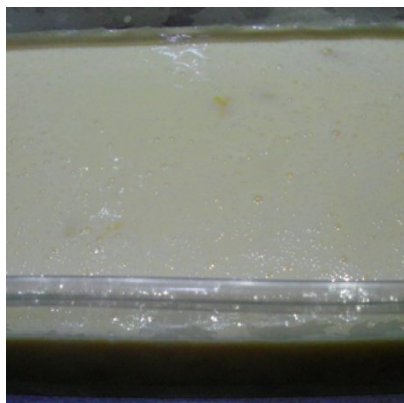


Sernik na zimno



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

herbatniki	400 gram
kremówka	50 dkg
Żelatyna wieprzowa Prymat	3 łyżki
mleko	1 szklanka
żółtko jajek	4 sztuki
cukier	20 dkg
polewa czekoladowa	
twaróg	50 (na sernik)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do garnuszka wlać mleko, dodać cukier i żółtka. Podgrzać, mieszając. Przelać do miseczki, dodać rozpuszczoną żelatynę, wymieszać, schłodzić. Śmietankę ubić na sztywno. Tężejącą masę żółtkową utrzeć z twarogiem, następnie delikatnie wymieszać ze śmietanką. Prostokątną foremkę wyłożyć folią, na spodzie ułożyć herbatniki, na nie wyłożyć część masy serowej, ponownie warstwę herbatników, masę serową i przykryć herbatnikami. Udekorować rozpuszczoną polewą czekoladową.