

Serniczek na herbatnikach



IRENA13



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Składniki:

1kg sera białego półtłustego 2 raz zmielony
8 paczek herbatników
1 margaryna
1 szklanka cukru
zapach migdałowy
1 budyń śmietankowy lub waniliowy
1 szklanka mleka

Polewa czekoladowa i orzechy mielone

Wykonanie:

Do rondla wkładam zmielony ser, cukier i margarynę dokładnie mieszamy wszystkie składniki na małym ogniu. Następnie wlewamy budyń wymieszany w szklance mleka. Mieszamy aż do zagotowania. Formę wykładamy folią aluminiową i układamy pierwszą warstwę herbatników. Na herbatniki rozprowadzam cienką warstwę gorącej masy serowej. Na to nakładamy następną warstwę herbatników i tak dalej aż do wyczerpania składników. Na koniec polewamy polewą i posypujemy zmielonymi orzechami. Wstawiamy na kilka godzin do lodówki.