

Sernik na zimno mojej babci



KAKIAA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

masło	200 gramów
cukier	1,5 szklanki
jajko	5 szt
mleko	1/2 litra
Żelatyna wieprzowa Prymat	50 gramów
galaretka owocowa	2 opakowania
Biszkopty	1-2 paczki
rodzynki	100-200 gramów
brzoskwinie	1 puszka
aromat cytrynowy	
ser biały	800 (twarogowy)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żelatynę namoczyć w zimnym mleku, potem podgrzewać aż się rozpuści. Żółtka, ser, cukier i masło utrzeć. Dodać aromat. Ubić pianę z białek. Masę ucierać i stopniowo dodawać schłodzone mleko z żelatyną. Na koniec dodać pianę z białek i delikatnie wymieszać. Przełożyć do tortownicy wyłożonej biszkoptami, schłodzić. Galaretki przygotować zgodnie z przepisem na opakowaniu, gdy zaczną tężeć - wyłożyć na masę sernikową. Schłodzić, aż wszystko dokładnie stężeje. Do masy serowej można dodać rodzynki, a przed wyłożeniem galaretki udekorować sernik owocami - np. brzoskwiniami z puszki lub świeżymi truskawkami.