

Szybki sernik



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ser homogenizowany waniliowy	50 dag
cukier puder	4 łyżki
galaretka owocowa	1 szt
Żelatyna wieprzowa Prymat	
herbatniki	1 opakowanie
kremówka	200 ml
pierniczki	1 w czekoladzie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Spód tortownicy wyłożyć folią aluminiową, pokruszyć herbatniki. Kremówkę z cukrem pudrem ubić na sztywno, dodając serek ciągle miksując. żelatynę rozpuścić w wodzie i wlać do masy serowej. Połowę masy wyłożyć na pokruszone herbatniki, poukładać pierniczki i zalać pozostałą masą. Na wierzch zalać rozpuszczona galaretką. Włożyć do lodówki.