

Serniczek z truskawkami



LUNA19



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mleko	0,5 szkl
jajko	4 szt
cukier	0,5 szkl
masło	200 gr
galaretka owocowa	1-2 op
margaryna	12,5 dkg
Żelatyna wieprzowa Prymat	
herbatniki	1 op
serek homogenizowany	4 (waniliowy)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Herbatniki dokładnie zgnieść , można w robocie, wymieszać z margaryną i dokładnie ugnieść na dnie tortownicy.

Rozbić jajka i oddzielić żółtka od białek.

Żółtka utrzeć z cukrem na jednolitą puszystą masę (cukier powinien się całkiem rozpuścić), dodać stopione, przestudzone masło. Wymieszać.

Żelatynę rozpuścić w gorącym mleku, wlać do przygotowanej masy. Dodać serki homogenizowane , znów wymieszać. Ubić na sztywno pianę z białek.Dodać ją do masy serkowej - żeby była jak najbardziej puszysta. Przygotowaną masę wyłożyć do tortownicy na herbatnikowe ciasto i wstawić do lodówki. Gdy całkiem stężeje, po zastudzeniu zalać galaretką i ponownie wstawić do lodówki. można dać dwa kolory galaretek ..

Po zastudzeniu i wyjęciu z tortownicy udekorować truskawkami