# Sernik na zimno

**MARENKA**

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

## SKŁADNIKI

| | |
|---|---|
| **mleko** | 2 litry |
| **kwaśna śmietana** | 1/2 litra |
| **jajko** | 6 sztuk |
| **masło** | 20 dag |
| **cukier puder** | 3/4 szklanki |
| **galaretka** | opakowanie |
| **aromat rumowy** | sztuka |
| **bakalie** | wedle uznania |
| **herbatniki** | paczka |

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zagotować 2 litry mleka; w między czasie ubić jajka, dodać śmietanę i wylać na gotujące się mleko. Gotować ok 5 min, aż zrobi się serek, odcedzić i wystudzić.Masło utrzeć z cukrem i dodawać po łyżce serka. Ucierać tak długo aż się zrobi puszysta masa. Formę wyłożyć herbatnikami, na nie wyłożyć masę serową z bakaliami. Na ser wylać przestudzoną tężejącą galaretkę.