

sernik gotowany



EMILIA21



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mleko	1 litr
śmietana 18-procentowa	2 sztuki
jaja	5
masło	1 kostka
herbatniki	4-5 paczek
galaretki	2
sok z cytryny	
cukier	1 niecała szklanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

na dno garnka wlać trochę wody. Zagotować mleko. Wymieszać śmietanę z jajkami i dodać do gotującego się mleka. Gotować do zważenia na małym ogniu aż się oddzieli woda wylać na durszlak i odcedzić wodę. Do lekko ostudzonej masy dodać cukier masło i sok z cytryny i zmiksować. na blachę ułożyć ciastka potem masę i znowu ciastka ułożyć owoce i zalać galaretkami