

Deser sernikowy w pucharkach



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Krem

ser biały tłusty	250 g
bita śmietana w proszku	1 opak
mleko	150 ml
ajerkoniak	3 łyżki

Do nasączenia biszkoptów

kawa rozpuszczalna	1 łyżeczka
woda gotowana	100 ml

Dodatkowo

kakao do posypania	
biszkopty podłużne	150 g
melisa do dekoracji	
czarna porzeczka do dekoracji	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Ser przełożyć do miksera, zmiksować na gładką masę.
Do wysokiego naczynia, wlać mocno schłodzone mleko, wsypać bitą śmietanę, ubić na sztywno. Następnie ciągle ubijając dodać ser i ajerkoniak.

- KROK 2 Kawę wsypać do podłużnej miseczki, zalać gotowaną wodą, ostudzić.
Po jednym biszkopcie moczymy w kawie, ale nie za długo, bo mogą się rozpaść, ja
łamalam biszkopta na trzy i układałam w pucharkach.
- KROK 3 Na dnie pucharków wyciskamy szprycą trochę kremu, posypujemy kakao.
- KROK 4 Tak postępujemy do wyczerpania składników.
- KROK 5 Na wierzchu powinien być krem, posypyany kakao.