

Sernik na zimno



GOOFY9



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

margaryna	1/2 kostka
jaja	2 sztuki
cukier	1 szklanka
cukier waniliowy	1 opakowanie
serek homogenizowany	0,5 kg
mleko	1 szklanka
galaretka truskawkowa	1 opakowanie
Żelatyna wieprzowa Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żelatynę namoczyć w 1/4 szklanki zimnej wody. Margarynę utrzeć z cukrami i jajkami, do masy dodać serki, zmiksować. Mleko zgotować, dodać żelatynę, ostudzić, połączyć z masą serową. Wylać do tortownicy i wstawić do lodówki aby masa stężała.

Galaretkę przygotować według przepisu na opakowaniu. Sernik zalać tężejącą galaretką. Wstawić do lodówki na godzinę.