

sernik



SYLWIACHMIEL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

śmietana	1 litr
mleko	2 litry
jaja	3 cale
masło	1 kostka
cukier wanilinowy	1
cukier drobny	1 szkl

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mleko zagotować .

Zmiksować śmietanę z jajkami ,wlać do gorącego mleka ,a następnie podgrzać na małym ogniu ,nie dopuścić do wrzenia ,aż wytraci się serek.Ostudzić a następnie przecedzić przez gazę i zostawić do scieknięcia.

Rozetrzeć margarynę z cukrem ,dodać cukier wanilinowy ,na jednolitą masę , a następnie dodać ser i dokładnie wymieszać ,dodać bakalie .

Na dno foremki ułożyć biszkopty /herbatniki/,nasaczyć przegotowaną wodą + sok z cytryny + koniak .

Na ciasto ułożyć masę z sera ,wstawić do lodówki na 0.5 godziny .Na wierzchu ułożyć owoce i zalać zimną galaretką ,wstawić do lodówki.