Cytrynowy sernik

ELA20

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

herbatniki	20 dkg
roztopione masło	15 dkg
twaróg	60 dkg
kremówka	1/2 szkl
cukier puder	3/4 szkl
jajko	3 szt
skórka otarta z cytryn	3 szt
sok z cytryny1	szt
Żelatyna wieprzowa Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Herbatniki zmielic i wymieszac z roztopionym masłem. Wyłożyc nimi tortownicę, mocno dociskając. Zapiec w piekarniku nagrzanym do 180 stopni przez około 8 minut. Żelatynę zozmieszac z trzema łyżkami zimnej wody, a następnie rozpuścic w odrobinie wrzątku. Ser utrzec z cukrem pudrem, żółtkami i sokiem z cytryny i skórką cytrynową. Śmietankę ubic, białka także i wymieszac delikatnie z masą serową, dodając rozpuszczoną żelatynę. Wyłożyc masę na ostudzone herbatniki i wstawic do lodówki do stężenia.