

Zimny serniczek



ASERET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

serek homogenizowany	75 dag
masło roślinne	25 dag
żółtka jaj	6 szt
cukier puder	30 dag
Żelatyna wieprzowa Prymat	15 g
galaretka truskawkowa	2 opak
mleko(słodkie)	375 ml
olejek waniliowy	2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Galaretki rozpuszczamy w gorącej wodzie i mieszamy je do całkowitego rozpuszczenia. Odstawiamy ją do ostudzenia, ale uważamy by się nie skrzepła. W gorącym mleku rozpuszczamy żelatynę. Masło ucieramy z cukrem pudrem. Podczas ucierania masła dodajemy po jednym żółtku. Kiedy już masa będzie puszysta dodajemy olejek waniliowy i serki homogenizowane. Dodajemy do masy serowej chłodną żelatynę i całość dokładnie mieszamy. Na dno tortownicy układamy biszkopt upieczony z 1/2 składników lub wykładamy herbatnikami, biszkoptami, czy krakersami zalewamy masą serową. Wstawiamy do lodówki by masa stężała. Na zimną masę serową wylewamy lekko krzepnącą galaretkę i odstawiamy na około 2, 5 - 3 godzin.

Do tego serniczka możemy dodać bakalii, będzie wtedy wspaniałym deserem na świątecznym stole .