

sernik z morelami na zimno



ANNA216



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wafelki kakaowe	300 g
serek homogenizowany	600 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

oraz:1duza puszka moreli w zalewie,3jajka,poł szkl .cukru pudru,1łyżka orzechów pistacjowych,,1łyżka rodzynek.

Wysmarowac forme okrągłą,wafelki pokrószyć i wysypac na dno tortownicy.Jedna galaretkę rozpuścić ,mieszając w szklance wrzątku ostudzić.Wstawić do lodówki,do stężenia.Twarożek przełożyć do miski,wsypać cukier puder,,utrzeć.Wbijac po jednym żółtku,.Białka ubić na sztywno.Pianę delikatnie połączyć z masą serową.Morele osączyć z zalewy.Połowe 2ej sproszkowanej galaretki rozpuścić w szklance przegotowanej i ostudzonej wody..Wymieszac z masą serową.Masę wylać na pokrószone wafelki.Przykryć morelami.,zalać stygnącą galaretką.Ciasto schlodzic w lodówce.Przed podaniem posypać orzeszkami i rodzynekami.