

## SERNIK W PASKI NA ZIMNO



**AGNIESZKA175**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



IŁOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                                  |          |
|----------------------------------|----------|
| <b>serki homonizowane</b>        | 4 szt    |
| <b>margaryna</b>                 | 1 kost   |
| <b>jajko</b>                     | 6 szt    |
| <b>kolorowych galaretek</b>      | 5 szt    |
| <b>Żelatyna wieprzowa Prymat</b> | 1 op.    |
| <b>cukru</b>                     | 1/2 szkl |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

ŻELATYNĘ ROZPUSZCZAMY W SZKL, WRZĄCEJ WODY, I STUDZIMY, MARGARYNĘ UCIERAMY Z CUKREM, DODAJEMY PO 1 JAJKU, I SERKI I ŻELATYNĘ MIESZAJĄC LEKKO PODGRZEWAMY ABY MASA BYŁA RZEDKA, GALERTKI OSOBNO ROZPUSZCZAMY W 1 SZKL WODY, NA BLASZKĘ WYLEWAMY 1/5 CZĘŚĆ MASY SEROWEJ, ODSZTAWIAMY DO ZASTYGNIĘCIA, WLEWAMY GALARETKĘ ZASTYGNIE TO NA TO MASA SEROWA I GALARETKĘ 2 I TAK POWTARZĄĆ DALEJ NA WIERZCH BĘDZIE GALARTKA