

Sernik na zimno z brzoskwiniami



IZABELA29



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	3
rodzynki	5 dag
cukier puder	1.5 szklanki
galaretka brzoskwiniowa	1
masło	2 łyżi
biszkopty okrągłe	30 dag
twaróg	50 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotować galaretkę według przepisu na opakowaniu. Masło utrzeć z cukrem i żółtkami, dodać zmielony ser i utrzeć na gładką masę. Do masy serowej dodać połowę galaretki oraz pianę ubitą z białek, wymieszać. Pozostawić jedną - dwie brzoskwinie do przybrania, a resztę pokroić i dodać do masy serowej. Wymieszać. Masę serową przełożyć do małej tortownicy wyłożonej biszkoptami. Wierzch sernika przybrać brzoskwiniami i rodzynekami. Zalać galaretką. Wstawić do lodówki na 6 - 8 godzin.