

Sernik z herbatników.



ANIA68



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

herbatniki	6 paczek
ser biały	50 dag
masło roślinne w kubeczku	1 sztuka
cukier	1 szklanka
żółtko jajek	2 sztuki
kakao w proszku	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ser przekręcić przez maszynkę.
Masło , cukier i żółtka ucieramy dodając kakao.
To wszystko ucierać na gładką masę.
Herbatniki ułożyć na folii, po trzy poziomo i sześć pionowo.
Każdą warstwę posmarować masą serową.
Powinny ułożyć się trzy warstwy herbatników i trzy warstwy sera.
Następnie folię ściągnąć do góry , tak aby powstała piramida.
Zawiązać końcówki folii.
Włożyć do lodówki na 24 godziny.