





Stefanka serowa

przepisy.pl



Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 125 gramów
- ser mielony - 0.5 kilogramów
- cukier puder - 100 gramów
- herbatniki - 3 opakowania
- polewa czekoladowa - 1 opakowanie

 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  0 °C 

Sposób przygotowania:

1. Kasię utrzyj mikserem z cukrem pudrem, dodaj ser i ponownie wymieszaj.
2. Pięć herbatników ułóż wzdłuż na przykrytej papierem pergaminowym deseczce.
3. Przykryj je masą serową o grubości 0,5 cm i znów herbatnikami.
4. Czynność tę powtarzaj do wyczerpania składników, pamiętając, że na wierzchu ciasta powinna znajdować się warstwa herbatników.
5. Zawień ciasto w papier pergaminowy i całość przyciśnij drugą deseczką, by obciążyć ciasto i włóż do lodówki na 1 godzinę.
6. Schłodzoną stefankę polej rozpuszczoną wg przepisu na opakowaniu polewą.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl