



przepisy.pl

Biało-czerwony sernik- piłka



 60 minut  Łatwe

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 100 gramów
- ser trzykrotnie mielony - 500 gramów
- żółtka - 5 sztuk
- cukier puder - 1 szklanka
- żelatyna - 2 łyżki
- galaretki truskawkowej - 2 opakowania
- galaretka cytrynowa - 1 opakowanie
- truskawki - 300 gramów

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  0 °C 

Sposób przygotowania:

1. W dużej misce żółtka utrzyj z cukrem pudrem na puch i wymieszaj z miękką Kasią.
2. Żelatynę namocz w 1/2 szklanki zimnej, przegotowanej wody i odstaw.
3. Galaretki rozpuść kolorami w połowie podanej na opakowaniu wody.
4. Truskawki zmiksuj i wymieszaj z galaretką truskawkową.
5. Do napęczniałej żelatyny dodaj gorącą galaretkę cytrynową i mieszaj, aż się rozpuści.
6. Do masy jajecznej dodaj ser i dokładnie wymieszaj.
7. Do galaretki cytrynowej dodaj kilka łyżek masy serowej, wymieszaj.
8. Tak przygotowaną galaretkę przełóż do reszty masy serowej i wymieszaj.
9. Silikonową formę w kształcie piłki posmaruj cienko olejem.
10. Przełóż do niej masę serową i wyrównaj.
11. Formę z serem wstaw na chwilę do zamrażarki lub lodówki.
12. Gdy masa zacznie tężeć, wyłóż na nią galaretkę z truskawkami i ponownie wstaw do lodówki, tym razem na kilka godzin, by galaretka dobrze stężała. Stężały sernik przykryj talerzykiem i odwróć do góry dnem. Zdejmij formę.

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