



Serniczek na zimno

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  bez pieczenia °C 

Składniki:

- okrągłe biszkopty - 1 opakowanie
- serek homogenizowany waniliowy - 4 opakowania
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 sztuk
- mleko - 0.5 szklanek
- żelatyna - 4 łyżeczki
- jajko - 3 sztuki
- cukier puder - 1 szklanka
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- galaretka - 1 opakowanie
- owoce - 1 unit

Sposób przygotowania:

1. Najpierw radzę zagotować mleko i jak lekko wystygnie, rozpuścić w nim żelatynę i odstawić, aż do wystygnięcia.
2. Trzy żółtka miksować z całym cukrem pudrem i cukrem waniliowym, aż do białości.
3. Następnie dodajemy powoli roztopioną Kasię i wlewamy ostudzone mleko (z żelatyną), na sam koniec dodajemy serki waniliowe oraz ubitą na sztywno z 3 białek pianę (aby lepiej się ubijała, można dodać szczyptę soli i jedną łyżkę cukru).
4. Na dnie posmarowanej Kasią tortownicy układamy biszkopty i następnie wlewamy ubitą masę serową.
5. Czekamy, aż masa lekko zastygnie, po czym układamy na niej dowolne owoce (ja wykorzystałam pyszne leśne maliny, borówki, winogrona oraz nektarynkę), całość natomiast zalewamy galaretką sporządzoną wg przepisu na opakowaniu.
Smacznego :)

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