





"Sernik na zimno"

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- ser biały - 0.5 kilogramów
- cukier puder - 1 szklanka
- jajko - 3 sztuki
- gorące mleko - 1 szklanka
- żelatyna - 2 łyżki
- galaretka wiśniowa - 2 opakowania
- biszkopty - 1 opakowanie

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  bez pieczenia °C 

Sposób przygotowania:

1. Kasię utrzeć z cukrem i żółtkami, dodać ser (jeżeli jest potrzeba, przekręcić przez maszynkę).
2. Następnie wlać szklankę gorącego mleka i wodę z żelatyną, na koniec wymieszać z ubitą pianą z białek.
3. W tortownicy ułożyć biszkopty, następnie wlać masę.
4. Przygotować galaretki według przepisu na opakowaniu.
5. Po stężeniu masy połączyć tężejącą galaretką. Smacznego!!!:)

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