



przepisy.pl

Sernik na zimno



15 minut



Łatwe

Składniki:

- mleko - 2 litry
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- śmietana 12% - 0.5 litrów
- jajko - 5 sztuk
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- cukier puder - 0.75 szklanek
- galaretka - 2 opakowania

Wskazówki pieczenia:



0 minut



- °C



Sposób przygotowania:

1. Rozłożyć biszkopty, wlać ser, na wierzch wylać galaretkę.
2. Kasię utrzeć i dodawać ser.
3. Odcedzić i ostudzić.
4. Na gorące mleko wlać śmietanę z roztrzepanymi jajkami, gotować aż zrobi się ser.

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