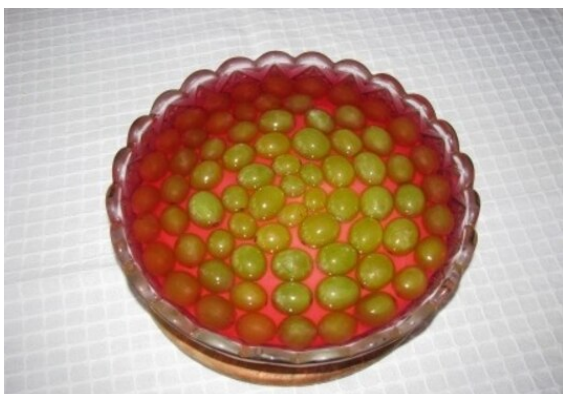






przepisy.pl

Sernik na zimno z owocami



 60 minut  Łatwe

Składniki:

- serek homogenizowany - 1000 gramów
- żółtko - 5 sztuk
- cukier puder - 1 szklanka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 sztuk
- cukier waniliowy - 2 opakowania
- żelatyna - 3 łyżki
- galaretka - 2 opakowania
- bakalie - 1 opakowanie
- owoce - 1 unit

Sposób przygotowania:

1. Żelatynę zalać 1/3 szklanką zimnej wody i odstawić, aż spęcznieje.
2. Galaretki zalać 3 szklankami gorącej wody i odstawić do ostygnięcia.
3. 5 żółtek, cukier puder i cukier waniliowy ubić na pulchną masę.
4. Dodawać stopniowo po jednej łyżeczce Kasi (ma być miękka) i dalej porcjami serek homogenizowany.
5. Żelatynę rozpuścić na małym ogniu, ma być letnia i płynna, taką powolutku połączyć z masą, wlewając na łopatkę miksera obracającą się na najwyższych obrotach.
6. Dodać bakalie.
7. Podzielić masę: Do 1/3 dodać 2 łyżki kakao i połączyć mieszając mikserem.
8. Tą część wyłożyć na dno blaszki, wstawić na chwilę do zamrażalnika.
9. Pozostałą część masy (białej) wyłożyć na zastygniętą część ciemną i też do lodówki.
10. Ułożyć owoce i zalać galaretką.

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