





Serowa chatka

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

Składniki:

- biały ser twarogowy - 0.5 kilogramów
- cukier puder - 3 łyżki
- herbatniki lu petitki - 3 opakowania
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- żółtko - 2 sztuki
- serduszka czekoladowe - 1 opakowanie
- Kostka do pieczenia Kasia** - 25 gramów
- kakao - 2 łyżki
- woda - 3 łyżki
- cukier - 3 łyżki

Sposób przygotowania:

1. Z żółtkami utrzeć Kasię, dodać cukier waniliowy, ser i cukier puder.
2. Wszystko wymieszać mikserem, aż będzie gęsta masa.
3. Herbatniki porozkładać w jednym rzędzie, na sam dół, na to wyłożyć masę serowa i nałożyć po 2 herbatniki na górę tak, aby powstał domek.
4. POLEWA CZEKOLADOWA: wszystkie składniki zagotować i odstawić do ostygnięcia.
5. Na koniec połączyć chatkę i na polewę od razu pokładać serduszka.

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