





przepisy.pl

Smaczny i prosty sernik na zimno z mandarynkami

 60 minut  Łatwe

Składniki:

- ciastka Digestive - 200 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 70 gramów
- mleko skondensowane słodzone - 1 puszka
- mandarynki - 1 puszka
- mielony twaróg lub serek Philadelphia - 250 gramów
- cytryna - 1 sztuka
- czekolada - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Ciasteczka włożyć do woreczka foliowego i pokruszyć tłuczkiem.
2. Kasię rozpuścić i wymieszać z kruszem.
3. Wsypać masę (suchą prawie) do okrągłej, małej formy i włożyć do lodówki na 30 minut.
4. Mandarynki odcedzić i wyłożyć nimi dno formy na masie.
5. Twaróg/serek włożyć do miski, dodać mleko skondensowane i zmiksować.
6. Dodać sok z 1 cytryny, powinno się stopniowo zagęszczać.
7. Posmakować, jeśli nie czuć lekko kwaśnego smaku tylko słodki, dodać więcej soku z cytryny.
8. Masę wylać do formy, posypać startą czekoladą i wstawić do lodówki na minimum 3 godziny, a najlepiej na noc.

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