





przepisy.pl

Tort sernikowy na zimno



Składniki:

- ser twarogowy - 0.5 kilogramów
- jajko - 2 sztuki
- cukier - 120 gramów
- żelatyna - 10 gramów
- galaretka - 2 opakowania
- owoce sezonowe - 300 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 125 gramów

 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  0 °C 

Sposób przygotowania:

1. Galaretki rozpuścić w połowie wody, a następnie wlać do formy w kształcie pierścienia.
2. Do galaretki dodaj umyte i obrane owoce.
3. Całość wstaw do lodówki, aby galaretka stężała.
4. Żelatynę zalej w rondelku 1/4 szklanki zimnej wody, odstaw na 5 minut.
5. Jajka włóż na 20 sekund do wrzątku, a następnie rozbij i utrzyj mikserem z cukrem.
6. Dodaj zmielony ser i mięką Kasię.
7. Wszystko wymieszaj mikserem.
8. Żelatynę lekko podgrzej, aby się rozpuściła.
9. Włóż do niej 2 łyżki masy serowej, wymieszaj, a następnie dodaj do reszty masy serowej.
10. Całość przełóż do formy na stężałą galaretkę.
11. Odstaw ponownie do lodówki na około 60 minut.
12. Przed podaniem formę zanurz na 5 sekund w ciepłej wodzie, potem przykryj dużym talerzem i odwróć do góry dnem.

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