Sernik na zimno - bez sera

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 6309 razy.

Sprobuj zrobic taki sernik (konsystencja zblizony do "ptasiego mleczka")

Skladniki:

1 puszka mleka skondensowanego nieslodzonego

4 galaretki owocowe Dr.Oetker (ja daje o smaku owocow tropikalnych, lub cytrynowe)

owoce miekkie (banany, _ale_nie_kiwi_)

1 galaretka na wierzch o znecydowanym smaku i kolorze

1 lyzka cukru

Mleko nalezy zagotowac, jezeli lubisz bardzo slodkie desery dodaj do mleka 1 lyzke cukru. Nastepnie mleko dobrze wystudzic, najlepiej na koniec wstawic do lodowki. 4 galaretki rozpuscic w polowie wody /wrzatek/, czyli ok.1 l. i wystudzic, ale trzeba uwazac ,zeby nie zdazyly stezec. Zimne galaretki trzeba teraz miksowac dosc dlugo na najwyzszych obrotach , tak okolo 5-8 minut. Uwaga . Trzeba je miksowac az do dna naczynia zrobi sie piana galaretkowa, ta masa strrrrrasznie urosnie - przygotowquj to o ogromnym naczyniu. Jak juz masz piane z galaretek to dalej miksujac wlewaj powoli zimne mleko i jeszcze ze 2 minuty miksuj. Calosc wylej do tortownicy wysmarowanej maslem, margaryna i wstaw do lodowki na ok.1 godzine. Nastepnie wyloz na sernik owoce i zalej ostudzona /ciepla rozpusci sernik/ galaretka na wierzch, tez przygotowana z polowy wody. Do lodowki na 1 godz.

Warunek Lodowka musi byc czysta, bez zapachow wedlin, miesa, warzyw. Zwlaszcza dobrze sernik "lapie" zapach papryki, a to nie wspolgra z nim fajnie.

From: maciachy@friko2.onet.pl (Maciachy)