

---

# Sernik na zimno - bez sera

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 6063 razy.

Spróbuj zrobić taki sernik (konsystencja zbliżony do "ptasiego mleczka")

Składniki:

1 puszka mleka skondensowanego niesłodzonego

4 galaretki owocowe Dr.Oetker ( ja daję o smaku owoców tropikalnych, lub cytrynowe)

owoce miękkie (banany, \_ale\_nie\_kiwi\_)

1 galaretkę na wierzchu o zdecydowanym smaku i kolorze

1 łyżka cukru

Mleko należy zagotować, jeżeli lubisz bardzo słodkie desery dodaj do mleka 1 łyżkę cukru. Następnie mleko dobrze wystudzić, najlepiej na koniec wstawić do lodówki. 4 galaretki rozpuścić w połowie wody /wrzatek/, czyli ok. 1 l. i wystudzić, ale trzeba uważać, żeby nie zdążyły stężeć. Zimne galaretki trzeba teraz miksować dość długo na najwyższych obrotach, tak około 5-8 minut. Uwaga. Trzeba je miksować aż do dna naczynia zrobi się piana galaretkowa, ta masa strrrrrasznie urosnie - przygotować to o ogromnym naczyniu. Jak już masz pianę z galaretek to dalej miksując wlewać powoli zimne mleko i jeszcze ze 2 minuty miksuj. Całość wylać do tortownicy wysmarowanej masłem, margaryną i wstawić do lodówki na ok. 1 godzinę. Następnie wyłożyć na sernik owoce i zalej ostudzoną /ciepłą rozpuścić sernik/ galaretkę na wierzchu, też przygotowaną z połowy wody. Do lodówki na 1 godz.

Warunek Lodówka musi być czysta, bez zapachów wedlin, mięsa, warzyw. Zwłaszcza dobrze sernik "lapie" zapach papryki, a to nie współgra z nim fajnie.

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