
Sernik na zimno 2

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

Język: Polski

Odwiedzono: 7018 razy.

Hej

Jesli ktos posiada malakser lub cos podobnego i lubi ciasta szybkie i smaczne niech spróbuje zrobić wg tego przepisu:

SKŁADNIKI:(na małą tortownicę)

1/2 kg twarogu

2 całe jajka

1 żółtko

1/2 kostki masła

1 szkl cukru pudru

cukier waniliowy

1 łyżka żelatyny

1 szkl mleka

bakalie (rodzynki, orzechy, migdały)

wskazana skórka z cytryny drobno posiekana (wtedy sernik nie jest taki szybki ;))

czekolada twarda

galaretka

biszkopty

Tortownicę wyłożyć biszkoptami, Jaja, cukier, masło rozrobić malakserem .Dorzucić do tego ser i dalej miksować do uzyskania gładkiej masy (Radzę składniki podzielić na dwie porcje i miksować dwa razy :na raz może się nie zmieścić -przynajmniej mój pojemnik jest za mały).Żelatynę rozpuścić w szklance gorącego mleka. Gdy ostygnie dodać do masy serowej, dorzucić bakalie i czekoladę (czekolada musi być naprawdę gorzka i twarda bo inna się rozpuści -lepiej wtedy zrezygnować z niej o ogóle.Poza tym dodać ją w ostatniej chwili ,gdy reszta już jest dobrze rozmieszana).Masę serową wylać na biszkopty i szybko wstawić do lodówki do zastygnięcia. Gdy się zsiądzie, na wierzch wylać galaretkę.

Smacznego

From: MagMo <mamoc@tomcat.wroclaw.tpsa.pl>