
Sernik na zimno 3

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

Język: Polski

Odwiedzono: 6535 razy.

1/2 kg sera twarogowego,
1 szklanka śmietanki kremowej,
15 dag masła lub margaryny,
25 dag cukru pudru,
10 dag czekolady twardej,
25 ml rumu,
3 żółtka gotowane,
10 dag rodzyneków,
5 dag orzechów włoskich bez łupin,
olejek pomarańczowy

Orzechy sparzyć , obrać ze skórki, posiekać . Masło utrzeć z cukrem i przetartymi przez sito żółtkami, połączyć ze zmielonym serem, startą czekoladą, opłukanymi rodzynkami orzechami, olejkiem, rumem oraz ubitą śmietanką z cukrem Przełożyć do wypłukanej zimną wodą formy, wyrównać powierzchnię i pozostawić w chłodziarce na kilka godzin.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>