
Sernik na zimno z owocami i galaretką

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

Język: Polski

Odwiedzono: 6528 razy.

1/2 kg sera tłustego,

3 jaja,

30 dag (1 1/2 szklanki) cukru pudru,

5 dag masła,

1 paczka galaretki,

30 dag owoców jagodowych (świeżych, mrożonych lub z przetworów),

1 paczka herbatników

Galaretkę rozpuścić w 1 szklance wody i ostudzić. Masło rozetrzeć z cukrem i żółtkami. Dodać przepuszczony przez maszynkę ser i dokładnie utrzeć. Z białek ubić pianę. Do masy serowej dodać połowę tężejącej galaretki i pianę. Delikatnie wymieszać. Nałożyć masę do formy wyłożonej herbatnikami. Na wierzchu ułożyć owoce i zalać je pozostałą galaretką. Jeżeli masa serowa jest zbyt rzadka, przed nałożeniem owoców należy ją schłodzić w lodówce. Całość zastudzić. Owoce na serniku można nieco wcisnąć i pozostawić bez galaretki, a galaretkę w całości dodać do masy serowej. Owoce można też zalać bitą śmietaną.

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