
Sernik na zimno z twarożku homogenizowanego

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

Język: Polski

Odwiedzono: 6024 razy.

75 dag (3 kubeczki) twarożku,

3 żółtka,

20 dag (1 szklanka) cukru pudru,

25 dag masła lub margaryny,

bakalie,

1 paczka herbatników

Masło ucierać z cukrem, dodając po jednym żółtku. Dodać twarożek i bakalie, dokładnie wymieszać. Nałożyć do formy wyłożonej herbatnikami i zastudzić, przetrzymując 24 godziny w lodówce.

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