
Sernik z mleka

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4393 razy.

2 l mleka,

8 żółtek,

25 dag (1 1/4 szklanki) cukru pudru,

2 szklanki śmietany,

250 dag masła lub margaryny,

1 opakowanie galaretki,

3-4 czubate łyżeczki kakao,

sok z cytryny lub kwasek cytrynowy,

cukier waniliowy,

bakalie,

placek biszkoptowy, kruchy lub herbatniki do wyłożenia dna tortownicy

Do gotującego się mleka dodać rozmacone żółtka z cukrem waniliowym i śmietaną. Gotować, stale mieszając, do utworzenia się sera. Zestawić z ognia na kilka minut. Wylać na sitko wyłożone gazą i pozostawić na 2 godziny do odsiąknięcia. Przyrządzić galaretkę według przepisu podanego na opakowaniu i ostudzić. Utrzeć masło z cukrem. Stopniowo dodawać serek, ucierając na gładką masę. Dodać bakalie. Rozdzielić masę na dwie części. Do jednej dodać kakao, do drugiej sok z cytryny lub kwasek cytrynowy rozpuszczony w łyżce wody. Wyłożyć dwiema warstwami na ciasto biszkoptowe, kruche lub herbatniki umieszczone w tortownicy. Zalać tężejącą galaretką. Chłodzić w lodówce.

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

zrobiłam jest beznadziejny, ten ser bezsmaku pachnie jajkami ugotowanymi, zbity w grudki ciężko go rozetrzec na gładką masę, poprostu NIEDOBRY, ja tylko zmarnowałam produkty nikt niechciał jeść

Nadesłał(a): polka 2006-08-29 16:08:46