
Krem z sera homogenizowanego

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2263 razy.

2 pudełka serka homogenizowanego,

3 łyżki cukru,

1 szklanka truskawek lub malin,

4 łyżeczki żelatyny lub 1/2 torebki galaretki

Żelatynę (galaretkę) rozpuścić w garnuszku w 1/8 l zimnej wody. Po 30 minutach dodać cukier i zagotować . Kiedy trochę przestygnie, wymieszać z serkiem, dodać wymyte i osączone owoce, jeszcze raz delikatnie wymieszać , nałożyć porcje do miseczek, odstawić do chłodnego miejsca na 1-2 godziny.

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