
Sernik na zimno - z serkiem homogenizowanym

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

Język: Polski

Odwiedzono: 7402 razy.

Moj tata zwykle robił sernik na zimno w ten sposób: Ucieral 4 zoltka z cukrem pudrem i cukrem waniliowym, następnie dodawal pol kostki masla, dwa pudelka waniliowego serka homogenizowanego i rozpuszczone w pol szklanki zimnego mleka 4 lyzeczki zelatyny (oczywiscie, zelatynie nalezy rozpuszczac w goracym mleku, a potem je ostudzic...). Najlepiej byloby, zeby wszystkie skladniki byly w ten samej temperaturze. Teraz wystarczy schlodzic i zalac galaretka. Cukru dodaje sie tyle, ile sie chce - jak ktos nie lubi slodkiego, to mniej, else - wiecej. btw, wg mojego taty prawidlowy tytul powyzzszego przepisu brzmi: "Przepis prania sernika".

From: Miss Zuzanka <zuzanna@arrakis.cs.put.poznan.pl>