

---

# Sernik na zimno - z serkiem homogenizowanym

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

Język: Polski

Odwiedzono: 7436 razy.

Moj tata zwykle robił sernik na zimno w ten sposób: Ucieral 4 zółtka z cukrem pudrem i cukrem waniliowym, następnie dodawał pół kostki masła, dwa pudełka waniliowego sera homogenizowanego i rozpuszczone w pół szklanki zimnego mleka 4 łyżeczki żelatyny (oczywiście, żelatynę należy rozpuszczać w gorącym mleku, a potem je ostudzić...). Najlepiej byłoby, żeby wszystkie składniki były w ten samej temperaturze. Teraz wystarczy schłodzić i zalać galaretką. Cukru dodaje się tyle, ile się chce - jak ktoś nie lubi słodkiego, to mniej, else - więcej. btw, wg mojego taty prawidłowy tytuł powyższego przepisu brzmi: "Przepis prania sernika".

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