Sernik na zimno - "Konkret"

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 6472 razy.

Skladniki:

1-2 lyzki kakao

6 paczek herbatnikow szkolnych /zwyklych/ W paczce ok.6-8 szt.

okolo 1 kg twarogu poltlustego

0,5-1 szklanka cukru pudru

1 paczka masla lub margaryny do kremow

mleko do namaczania herbatnikow

Bakalie

Twarog trzeba niestety przemlec w maszynce do mielenia miesa ,tak ze dwa razy. Nastepnie maslo utrzec mikserem dodajac cukier , a potem twarog. Jak juz dobrze te mase utrzesz, podziel ja na dwie rowne czesci i do jednej dodaj kakao i wymieszaj. Tortownice wyloz folia aluminiowa /razem z brzegami/. Herbatniki zanurz w cieplym mleku i wykladaj nimi dno tortownicy. Na to wyloz jedna porcje masy serowej. Teraz znowu warstwa herbatnikow zamoczonych w cieplym mleku i warstwa masy serowej. Oczywiscie znowu na to wszystko warstwa herbatnikow Na wierzch mozesz wylac polewe czekoladowa / przestudzona/ i do lodowki na okolo 1,5-2 godziny. W moim domu ten deser nazywa sie "Konkret", bo wiecej jak jedna mala porcje na raz nik nie jest w stanie zjesc. Bardzo syty. Nadaje sie tez calkiem dobrze na sniadanie zamiast zupy mlecznej.

Zycze smacznego

From: maciachy@friko2.onet.pl (Maciachy)