
Sernik na zimno - "Konkret"

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

Język: Polski

Odwiedzono: 6272 razy.

Składniki:

1-2 łyżki kakao

6 paczek herbatników szkolnych /zwykłych/ W paczce ok.6-8 szt.

około 1 kg twarogu półtłustego

0,5-1 szklanka cukru pudru

1 paczka masła lub margaryny do kremow

mleko do namaczania herbatników

Bakalie

Twarog trzeba niestety przemleć w maszynce do mielenia mięsa, tak że dwa razy. Następnie masło utrzeć mikserem dodając cukier, a potem twarog. Jak już dobrze tę masę utrzysz, podziel ją na dwie równe części i do jednej dodaj kakao i wymieszaj. Tortownicę wyłóż folią aluminiową /razem z brzegami/. Herbatniki zanurz w ciepłym mleku i wykładaj nimi dno tortownicy. Na to wyłóż jedną porcję masy serowej. Teraz znowu warstwę herbatników zamoczonych w ciepłym mleku i warstwę masy serowej. Oczywiście znowu na to wszystko warstwę herbatników. Na wierzchu możesz wylać polewę czekoladową / przestudzona/ i do lodówki na około 1,5-2 godziny. W moim domu ten deser nazywa się "Konkret", bo więcej niż jedna mała porcja na raz nik nie jest w stanie zjeść. Bardzo syty. Nadaje się też całkiem dobrze na śniadanie zamiast zupy mlecznej.

Życzę smacznego

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