
Sernik na zimno 4

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

Język: Polski

Odwiedzono: 6828 razy.

Najprostszy przepis:

1 galaretka rozpuszczona w 250 ml gorącej wody (czyli połowie wg przepisu na opakowaniu) + jeden serek homogenizowany (ok. 200 gram). Wystudzona galaretka + serek -> zmiksować, włożyć do lodówki, odczekać aż stężeje -> zjeść.

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

Na imprezki w gorących porach roku proponuję wersję "de lux": na dnie tortownicy układasz biszkopeciki, na to wylewasz omawianą masę (choć ja zamiast sera proponuję śmietanę - bardziej kwaśną i mniej kaloryczną, uwaga: wolniej zastyga) wymieszaną z owocami np. truskawki, jagódki lub inne brzoskwinie. Kiedy z grubsza zastygnie, układasz na wierzchu trochę owoców jako dekorację i zalewasz zgodnie kolorystycznie galaretką. Takie cudo wygląda jak najprawdziwszy torcik (zwłaszcza jeśli ozdobić to bitą śmietaną) i wystarcza przynajmniej na 10 osób (przy proporcjach 200 g śmietany, 1 galaretka do środka, jedna na wierzchu). Moja mama w dawnych dobrych czasach (zanim nauczyła się robić klasyczne torty z kremem) często robiła tzw. torcik na zimno, którego smak pamiętam do dziś. Jednym z głównych składników też były galaretki, ale cały przepis jest mi nieznany - obiecuję wyciągnąć zanim pojawią się jabłka (te prawdziwe, nie holenderskie) - jabłka też występują w tym przepisie.

From: Barbara Rurowicz <basia@ds2.pg.gda.pl>