
Mrożony sernik

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3455 razy.

25 dag serka śmietankowego (dwukrotnie zmielonego) lub serka homogenizowanego,

1 puszka mleka skondensowanego słodzonego,

2 łyżki kawy rozpuszczalnej,

1 łyżka gorącej wody,

1 szklanka bitej śmietany,

1 tabliczka czekolady,

2 łyżki mleka,

1 i 1/2 szklanki pokruszonych herbatników,

1 kostka margaryny,

1/4 szklanki cukru

Herbatniki, rozpuszczoną margarynę i cukier wymieźzać w misce i masą tą wyłożyć dno i boki tortownicy o średnicy 24 cm. Ser utrzeć na puszystą masę; stopniowo dodawać mleko skondensowane, kawę rozpuszczoną w 1 łyżce wody oraz czekoladę rozpuszczoną w gorącym mleku i przestudzoną. Masę serową dokładnie wymieszać, delikatnie połączyć z bitą śmietaną i wyłożyć do tortownicy na przygotowany spód. Przykryć folią i włożyć do zamrażarki na 12 godzin.