
Sernik malinowy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3670 razy.

50 dag sera twarogowego tłustego lub półtłustego,

25 dag malin lub truskawek,

1 torebka galaretki malinowej lub truskawkowej,

1 1/2 szklanki śmietany kremówki,

1 torebka cukru waniliowego,

10 dag cukru,

1/2 cytryny,

30 dag biszkoptów.

Galaretkę rozpuścić w gorącej wodzie (wziąć o połowę mniej wody niż podano w przepisie) i ostudzić. Ser zemleć

i utrzeć z cukrem, cukrem waniliowym oraz częścią śmietany (1 szklanka) na kremową masę. Maliny opłukać lub rozmrozić, zmiksować i dodać do masy serowej. Sok i skórkę startą z 1/2 cytryny wymieszać z ostudzoną galaretką. Następnie połączyć z masą. Tortownicę wyłożyć biszkoptami. Przełożyć do niej masę i wstawić do lodówki na 6 - 8 godz. Pozostałą śmietanę ubić na sztywno i przybrać nią sernik tuż przed podaniem.