
Sernik na zimno

Dodano: 2000-05-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 8635 razy.

2 żółtka + 1 całe jajko

1/2 szklanki cukru pudru (do smaku)

1/2 kostki masła

2 twarożki waniliowe

4 łyżki stołowe żelatyny

1/2 szklanki mleka

1/4 szklanki wody

galaretka na wierzch, bakalie

Masło, jajka, cukier utrzeć na masę.

Mleko zagotować , przestudzić , żelatynę rozpuścić w przegotowanej wodzie i połączyć z mlekiem.

Masę twarogową połączyć z masą żółtkową i gęstniejącą żelatyną, rodzynkami i migdałami.

Włożyć do formy i zalać gęstniejącą galaretką.

From: Agnieszka <agnieszkawanke@poczta.onet.pl>