
Sernik na zimno Aneczki

Dodano: 2006-02-05 10:39:20

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 6742 razy.

2 galaretki o smaku czerwonego grapefruit'a

2 galaretki cytrynowe

2 galaretki agrestowe

(w sumie 6 galaretek - smaki wg uznania - ważne, że parami w tym samym smaku)

kilogram twarozku homogenizowanego o smaku waniliowym

4 jajka

100 g cukru

5 dag masła

Tortownicę (dużą) posmarować masłem. 2 galaretki o tym samym smaku przygotować w połowie wody (tj. 500 ml) i odstawić do ostygnięcia. W międzyczasie ubić (najszybciej mikserem) na parze 2 jajka z 50 g cukru. Ciągłe ubijając ostudzić, wlać ostudzoną galaretkę i dodać 500 g twarozku. Po wymieszaniu wlać do tortownicy i wstawić do lodówki (można do zamrażalnika, to szybciej się zetnie). W analogiczny sposób wykonać kolejną warstwę z dwóch innych galaretek. Na koniec przygotować 2 galaretki z pełnej ilości wody, ostudzić. Na drugiej warstwie twarozkowej ułożyć pokrojone w plasterki banany lub inne owoce (nie kiwi czy ananasy !!!) i zalać ostudzoną galaretką. Wstawić do lodówki. Czas wykonania: w sumie do 4 godzin (z czasem chłodzenia). Smacznego. Mojej rodzinie bardzo smakuje :-).

Nadesłał: Aneczka <>

Bardzo dobry. Całej rodzinie i znajomym smakował. Przy tym wygląda bardzo ładnie i jest prosty w przygotowaniu

Nadesłał(a):Jolka <lucja1@neostrada.pl> 2006-04-13 13:04:51

:) jutro jest Anny, sernik aneczki, ja mam tak na imię, więc może się skuszę i zrobię :)

Nadesłał(a):ania 2006-07-25 15:07:30