



Tekst i zdjęcie: **slawomirbednarczyk2217** - Młodszy Kucharz (357)

### **Sernik na zimno**

Bardzo smaczne, ale niestety są potrzebne specyficzne składniki.

**Czas przygotowania:** do 1 godziny

**Stopień trudności:** Bardzo trudne

**Pora dnia:** Przekąska

- ☒ idealne dla dzieci
- ☒ dieta
- ☒ na Wielkanoc
- ☒ Na Boże Narodzenie

#### **Składniki:**

- mleko 3,2 % , 1.5 l
- śmietana 36%, 4 szkl.
- jajka, 7 szt.
- margaryna, 25 dag
- cukier, 1 szkl.
- galaretka czerwona, 2 szt.

#### **Sposób przygotowania:**

Mleko zagotować z cukrem, Jajka zmiksować ze śmietaną, wlać do gotującego się mleka z cukrem - wymieszać. Podgrzać, aż wytworzy się serek. Odcedzić go (na sicie położyć gazę) - ostudzić. Utrzeć margarynę - po trochę dodawać ostudzony serek. Tortownicę przepłukać zimną wodą. Na spód dać połowę serka, do drugiej części dodać kakao - zmiksować. Wyłożyć na biały serek, na wierzchu wylać krzepnącą galaretkę. Włożyć do lodówki - Gotowe:)

