



Tekst i zdjęcie: **ewlina** - Szef Kuchni (880)

Ser z owocami

Ser i budyń można wymieszać na puszystą masę w mikserze, dać bakalie i wymieszać łyżką. Masę przełożyć biszkoptami w półmisku.

Składniki:

- bakalie, 5 dag
- dżem, 5 dag
- biszkopt, 10 dag
- truskawka, 20 dag
- cukier, 5 dag
- mleko, 1.5 szkl.
- budyń, 1 szt.
- twaróg homogenizowany, 25 dag

Sposób przygotowania:

Twaróg rozetrzeć. Mleko zagotować z cukrem. Proszek budynie rozprowadzić małą ilością zimnej wody, wlać do gotującego mleka, zagotować mieszając, ostudzić. Migdały sparzyć, obrać z łupin, posiekać, rodzynki umyć, namoczyć, osaczyć. Przestudzony budyń wlać do twarogu mieszając, dodać migdały i rodzynki wymieszać. Połowę biszkoptów ułożyć na okrągłym szklanym półmisku, posmarować cienko dżemem, położyć połowę masy serowej, ułożyć pozostałe biszkopty, posmarować dżemem i wyłożyć na wierzch pozostałą masę serową. Leguminę przybrać świeżymi lub smażonymi owocami, pozostawić na 1—2 godz. w chłodziarce lub chłodnym miejscu.

