



Tekst i zdjęcie: **rafik80** - Srebrny Szef Kuchni (2006)

Sernik na zimno

Mama robi najlepszy

Liczba porcji: więcej

idealne dla dzieci

na Wielkanoc

Składniki:

- biszkopt, 0.25 kg
- żelatyna, 2 łyżk.
- mleko, 20 dag
- cukier, 18 dag
- jajka, 4 szt.
- margaryna, 12 dag
- ser twarogowy półtłusty , 1 kg

Sposób przygotowania:

Żelatynę namoczyć w zimnej wodzie. Ser i margarynę przepuścić przez maszynkę. Z przewidzianej ilości cukru odjąć 1 łyżkę. Żółtka utrzeć z pozostałą ilością cukru i dodać do sera. Białka ubić na pianę; pod koniec ubijania dodać łyżkę cukru. Pianę dodać do sera. Żelatynę zagotować z mlekiem (mieszać w czasie gotowania), po czym ostudzić, dodać do masy serowej i wymieszać. Wyłożyć masę do formy i pozostawić do zżelowania w chłodnym miejscu lub w lodówce. Formę można wyłożyć biszkoptami. Polać syropem lub owocami w cukrze.

