



Tekst i zdjęcie: **daruniaa22** - Kucharz (500)

Serniczek owocowy

Twaróg można zastąpić 3 op. waniliowego serka homogenizowanego. Można wykorzystać również inne owoce.

Czas przygotowania: do 30 min

Liczba porcji: więcej

Składniki:

- ser twarogowy półtłusty , 60 dag
- ugotowane jajko, 3 szt.
- skórka pomarańczowa, 1 łyżk.
- cukier, 10 łyżk.
- masło, 15 dag
- jagoda, 25 dag
- poziomka, 25 dag
- galaretka żółta, 0 uncja
- galaretka czerwona, 0 uncja

Sposób przygotowania:

1) Galaretki rozpuścić wg przepisu podanego na opakowaniu (w osobnych miseczkach). Twaróg, jajka oraz skórkę pomarańczową dwukrotnie zemleć. Jeśli natomiast do zrobienia ciasta użyjemy serków homogenizowanych, nie trzeba ich przepuszczać przez maszynkę. Masę dokładnie wymieszać z cukrem oraz galaretką cytrynową. 2) Masło utrzeć na jasnokremową, puszystą masę. Stale ucierając, małymi porcjami dodawać masę serową. Przełożyć do tortownicy. Owoce przebrać, opłukać i osuszyć, następnie ułożyć na wierzchu ciasta. Zalać tężejącą galaretką o smaku poziomkowym. 3) Wstawić na 4h do lodówki. Przed podaniem można ciasto udekorować listkami mięty albo melisy.

