

Ciasto "Domek" - sernik na zimno



Autor: **Kudlata_ak**
Przepisów: **58** Ocena: **670**

> 6 os. 30 min łatwe tanie



Składniki:

- 60 dag twaróg półtłusty
- 1 szklanka cukru
- 16 g cukru waniliowego
- 3 łyżki margaryny
- 2 żółtka
- 200 g serka waniliowego
- 2 łyżki kakao
- Herbatniki

Sposób przygotowania:

- 1 Najpierw ubijamy żółtka z cukrem, cukrem waniliowym. Później dodajemy margaryny i znowu ubijamy. Ser biały rozgniatamy widelcem na talerzu, po trochu dodajemy go do miski z jajkami i ubijamy. Po dodaniu sera dodajemy serek waniliowy i kręcimy aż do uzyskania jednolitej masy. Połowę masy przekładamy do innej miski, a do pozostałej dodajemy kakao i dokładnie miksujemy.
- 2 Na desce układamy herbatniki - 3 rzędy po 6 herbatników (długość zależy od użytej deski). Najpierw na herbatniki kładziemy ciemną masę i rozsmarowujemy ją po herbatnikach. Potem kładziemy drugą warstwę z herbatników - 3 rzędy po 6 herbatników. Następnie na herbatniki kładziemy białą masę i rozsmarowujemy ją po herbatnikach. Na samym końcu składamy ze sobą herbatniki tworząc trójkąt (daszek domku).
- 3 Gotowy sernik owijamy folią aluminiową i wkładamy do lodówki na co najmniej 3 godziny, aby się schłodził i stężał.

Twoje notatki do przepisu: