

Sernik bez pieczenia



Autor: **KORAL**

Przepisów: **749** Ocena: **14504**



5-6 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- ser twarogowy może być z wiaderka 1/2 kg
- masło lub margaryna 100 g
- mleko 50 ml
- 1 żółtko
- cukier 80 g
- cukier waniliowy 1 łyżeczka
- 1 budyń waniliowy
- herbatniki kakaowe ok. 200 g
- ew. dowolne owoce owoce

Sposób przygotowania:

1 Blaszka 22 X 9 cm.

Zmielony twaróg podgrzewać z dwoma rodzajami cukru i pokrojonym masłem.

Całość mieszać i lekko podgrzewać do rozpuszczenia się masła i cukru.

Mleko dokładnie rozmieszać z budyń i żółtkiem.

Budyniową mieszankę wlać do twarogu.

Teraz cały czas mieszając podgrzewać do zgęstnienia masy.

Spód blaszki wyłożyć papierem do pieczenia.

Na dnie formy ułożyć :

- warstwę herbatników
- warstwę masy serowej
- warstwę herbatników
- warstwę masy serowej
- warstwę herbatników
- warstwę masy serowej
- warstwa herbatników

Ciasto schłodzić w lodówce co najmniej 60 minut, aż masa serowa dobrze się schłodzi.

Podawać ze świeżymi owocami.

Twoje notatki do przepisu: