

Sernik na zimno



Autor: **Goblinek**
Przepisów: **49** Ocena: **1116**

 > 6 os.  60 min  średnie  przystępne



Składniki:

- Na masę serową: 2 serki homogenizowane po 150 g
- 2 jajka
- 1 łyżka masła
- 1 niepełna szklanka cukru pudru
- 1 łyżka żelatyny
- 1/2 szklanki mleka
- 1/2 szklanki płatków czekoladowych
- Na biszkopt: 2 szklanki mąki
- szklanka cukru
- szklanka śmietany
- 6 jajek
- + galaretka do dekoracji

Sposób przygotowania:

- 1 Upiecz biszkopt. Wiem, że każdy ma swój magiczny przepis na biszkopt, ja zrobiłam tak: żółtka utarłam z cukrem do białości, dodałam śmietanę i wymieszałam dokładnie. Dodałam pianę z białek, wymieszałam bardzo ostrożnie, dodając mąkę. Piekałam 30 min w temp. 200 st. Ostudź ciasto.
- 2 Masa serowa: 2 żółtka, masło i cukier utrzyj ze sobą. W ciepłym mleku rozpuść żelatynę, często mieszaj. Po rozpuszczeniu dodaj do żelatyny serki homogenizowane i wymieszaj, połącz to z utartą masą i pianą ubitą z 2 białek. Na koniec możesz wmieszać płatki czekoladowe.
- 3 Masę wylej na zimny biszkopt. Rozrób galaretkę, gdy przestygnie wylej ją na ciasto i wstaw do lodówki, aż całość stężeje.

Twoje notatki do przepisu: