

Sernik na zimno Babci Stefci



Autor: Tradycyjna_Kuchnia
Przepisów: 2610 Ocena: 20702



> 6 os.



> 60 min



Średnie



Przystępne



Składniki:

- Twaróg 1 kg
- Biszkopty okrągłe 1 opakowanie
- Truskawki 60 dag
- Żelatyna 2 łyżki
- Mleko 3,2% □ szklanki
- Śmietanka kremówka 36 % 15 dag
- Cukier waniliowy 1 opakowanie
- Cukier puder □ szklanki
- Galaretka truskawkowa 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1 Wykonanie:

Truskawki dokładnie opłukać i pokroić na połówki.

Galaretkę przygotować według opisu na opakowaniu (zmniejszyć porcję wody o 50 ml) i odłożyć do zgęstnienia. Tortownicę wyłożyć papierem do pieczenia i wyłożyć biszkoptami. Mleko zagotować, wsypać żelatynę i mieszając dokładnie rozpuścić. Twaróg zmielić dwa razy, dodać śmietankę, cukier puder i waniliowy. Dokładnie wymieszać łyżką, dodać przygotowaną żelatynę, znowu wymieszać. Dodać 2/3 truskawek i lekko wymieszać. Gotową masę przełożyć do przygotowanej tortownicy, ładnie wyrównać i wstawić do lodówki na pół godziny. Następnie wyłożyć na górę resztę truskawek, zalać galaretką i wstawić do lodówki do następnego dnia. SMACZNEGO.



Twoje notatki do przepisu: