

Sernik na zimno z bananami



Autor: **Paninadeser**
Przepisów: **107** Ocena: **1589**

5-6 os. > 60 min łatwe tanie



Składniki:

- Spód:
- 20 dag herbatników
- 10 dag rozpuszczonego masła
- Ser:
- 1 kg sera zmielonego (z wiaderka)
- 2 galaretki cytrynowe
- cukier puder do smaku
- 1-2 łyżki kakao
- 3-4 banany
- czekolada do dekoracji

Sposób przygotowania:

- 1 Spód: Herbatniki mielimy za pomocą blendera, wlewamy zimne masło. Dokładnie mieszamy i wykładamy na spód tortownicy. Dokładnie ugniatamy. Wstawiamy do lodówki.

Ser: Galaretki rozpuszczamy w szklance wody. Odstawiamy do wystudzenia. Gdy zaczną tężeć mieszamy z serem za pomocą miksera lub trzepaczki. Można dosłodzić cukrem pudrem wg uznania.

Połowę serowej masy wykładamy na spód i wyrównujemy. Banany obieramy, obcinamy końcówki i układamy na masie serowej. Drugą część masy mieszamy z kakao i wylewamy na banany, wyrównujemy. Czekoladę ścieramy na tarce i posypujemy na wierzch naszego sernika. Chowamy do lodówki najlepiej na całą noc. Smacznego :)

Przepis na tortownicę o śr. 22 cm.



Twoje notatki do przepisu: