

Serniczek

data aktualizacji: 2019.02.27 autor: Redakcja



(7 Heaven)

Danie na 10 osób.

Składniki:

- 1 l śmietany 30%
- 0,5 l mleka 3,2%
- 0,5 l soku z marchwi
- 70 g żelatyny
- 400 g serka homogenizowanego brzoskwiniowego
- ok. 1 szklanka cukru pudru
- 100 g herbatników + ok. 100 ml mleka do namoczenia
- 200 g frużeliny brzoskwiniowej
- 100 g płatków migdałów

Przygotowanie:

Zagotować mleko z cukrem pudrem, rozpuścić w nim żelatynę, dodać sok z marchii. Podgrzać (nie gotować) na małym ogniu mieszając. W oddzielnym garnku podgrzać śmietanę, dodać do niej serek homo i płatki migdałów (cały czas mieszając). Następnie należy połączyć mleko ze śmietaną i odstawić do ostygnięcia. Na blasze lub w formie cukierniczej ułożyć namoczone herbatniki po czym zalać je powstałym płynem i wstawić do lodówki do całkowitego stężenia na ok. 3h. Na schłodzony serniczek wyłożyć frużelinę.

Przepis pochodzi od cateringu "7 Heaven".

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/31085-serniczek>