

Sernik pomarańczowy na zimno



Przepis



Dodatkowe informacje o przepisie:

20 minut + 4 h Składniki na
chłodzenia tortownicę o
średnicy 24 cm

Składniki:

Spód:

100 g pokruszonych herbatników
4 łyżki roztopionego masła

Masa serowa:

1 kg serka waniliowego Président
2 galaretki pomarańczowe
Sok z 1 pomarańczy
3/4 szklanki wrzątku

Przygotowanie:

Pokruszone herbatniki wymieszaj z masłem i
wylóż przygotowaną masą spód tortownicy.

Wstaw do lodówki.

Galaretki zalej wrzątkiem i mieszaj do całkowitego
rozpuszczenia. Do jeszcze ciepłej galaretki,
dodawaj po łyżce, serka ciągle mieszając, aż

Składniki

- 100 g pokruszonych herbatników
- 4 łyżki roztopionego masła
- 1 kg serka waniliowego Président
- 2 galaretki pomarańczowe
- Sok z 1 pomarańczy
- 3/4 szklanki wrzątku



składniki całkowicie się połączą. Pod koniec dodaj sok z pomarańczy. Wlej masę na schłodzony spód i wstaw do lodówki do stężenia (ok. 3-4 godziny).