

www.SztukaKulinarna.pl

Sernik na zimno I

ilość porcji **10** czas **30 minut** trudność **łatwe** koszt **średni**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
0.5	kg	ser twarogowy (twaróg)	
1	szklanka	śmietana	
25	dkg	cukier puder	
10	dkg	czekolady twardej	
25	ml	rumu	
3		żółtko	
10	dkg	rodzyneków	
5	dkg	orzechów włoskich bez łupin	
15	dkg	masło	lub margaryny,

Przepis Orzechy sparzyć, obrać ze skórki, posiekać. Masło utrzeć z cukrem i przetartymi przez sito żółtkami, połączyć ze zmielonym serem, startą czekoladą, opłukanymi rodzynkami orzechami, olejkiem, rumem oraz ubitą śmietanką z cukrem. Przełożyć do wypłukanej zimną wodą formy, wyrównać powierzchnię i pozostawić w chłodziarce na kilka godzin.

Składniki

0.5 kg sera twarogowego, 1 szkl. śmietanki kremowej, 15 dkg masła lub margaryny, 25 dkg cukru pudru, 10 dkg czekolady twardej, 25 ml rumu, 3 żółtka gotowane, 10 dkg rodzyneków, 5 dkg orzechów włoskich bez łupin, olejek pomarańczowy.