

## www.SztukaKulinarna.pl

### Sernik na zimno

ilość porcji **10** czas **20 minut** trudność **łatwe** koszt **średni**

#### Potrzebujemy

| ilość | jm  | produkt                               | komentarz |
|-------|-----|---------------------------------------|-----------|
| 0.5   | kg  | ser twarogowy (twaróg)                |           |
| 250   | ml  | śmietana                              |           |
| 15    | dkg | masło                                 |           |
| 25    | dkg | cukier puder                          |           |
| 10    | dkg | czekolady twardej                     |           |
| 25    | ml  | rumu                                  |           |
| 3     |     | żółtko                                |           |
| 10    | dkg | rodzyneków                            |           |
| 5     | dkg | orzechów włoskich bez łupin           |           |
|       |     | ,wanilia,rodzynki,skórka pomarańczowa |           |

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

0.5 kg sera twarogowego, 250 ml 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, wanilia, rodzynki, skórka pomarańczowa