

SERNIK NA ZIMNO

Dziś spróbujemy wykonać sernik na zimno. Do wykonania tego deseru potrzebne nam będą: 2 serki homogenizowane waniliowe, 2 dowolne galaretki owocowe.

Podczas wykonywania tego typu zajęć musimy pamiętać o stosowaniu zasad higieny i bezpieczeństwa.

Składniki i pomoce kuchenne: 2 serki homogenizowane waniliowe, 2 dowolne galaretki owocowe, woda 1/2 litra, garnek, duża łyżka, mała brytfanna.

Przygotowanie:

1. Przygotowanie stanowiska pracy (mycie rąk, nałożenie fartuchów ochronnych).
2. Zagotować w garnku 1/2 liry wody.
3. Do zagotowanej wody wsypać 2 dowolne galaretki owocowe - bardzo dobrze wymieszać.
4. Pozostawić tak przygotowaną galaretkę do wystygnięcia ale nie doprowadzić do jej całkowitego "ścięcia - stężenia".
5. Do chłodnej jeszcze nie stężącej galaretki dodajemy 2 serki homogenizowane waniliowe i dokładnie mieszamy.
6. Tak przygotowany deser przekładamy do małej brytfanki i wstawiamy do lodówki na około 1 godziny.
7. Gdy wymieszany serek homogenizowany połączony wraz z galaretką nam się zetnie, to mamy już gotowy deser w postaci sernika na zimno.
8. Gotowy sernik na zimno przekładamy z brytfanki na talerzyki.
9. SMACZNEGO.

