

Sernik Kavanozu

Toplam 42 dk

Hazırlama 2 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~248 kcal

Açılış 2/10

Sernik kavanozu, krem peynirli taban bisküvi kırıntılarıyla meyveyle buluşturarak serin, yumuşak ve küçük porsiyonluk bir Polonya tatlısıdır.

Malzemeler

- 200 gr Krem peynir
- 1 su bardağı Bisküvi kırıntısı
- 1 su bardağı Yaban mersini
- 0.3 su bardağı Şeker

Yapılış

1. Krem peynir ve şekeri 2 dakika çırpmak.
2. Kavanoz tabanlarına bisküvi kırıntısını serpmek.
3. Peynirli kremayı üstüne paylaştırmak.
4. Meyve sosunu ekleyin, katlar birbirine akmasın.
5. Kavanozları 30 dakika soğutup servis edin.
6. Serviste üstüne limon kabuğu rendeleyin.

PÜF NOKTASI

Krem peyniri oda sıcaklığında kullanmak pürüzsüz katman verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Sernik kavanozunu bisküvi kırıntısıyla, yaban mersini üstte kalacak şekilde soğuk sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt