

Sernik na Zimno

Toplam 256 dk

Hazırlama 16 dk · Pişirme 0 dk

8 kişilik

Kolay

~232 kcal

Açılış 2/10

Sernik na zimno, peynirli taban çilekle soğutarak hafif ekşi, kremamsı ve yazlı bir Polonya pasta dilimi hazırlar.

Malzemeler

- 300 gr Labne
- 1 su bardağı Krema
- 1 paket Kedi dili bisküvi
- 250 gr Çilek
- 0.5 su bardağı Şeker
- 1 paket Çilek jölesi

Yapılış

1. Bisküvi taban olarak kalıba dizin.
2. Peynirli dolguyu 2 dakika çırpın.
3. Dolguyu tabana yayın taban yerinden kaymasın.
4. Çilekleri üstüne dizip jel katı ekleyin.
5. Pastayı 4 saat soğutun.
6. Kalıptan çıkarıp küçük dilimleyin.

PÜF NOKTASI

Taban uzun karıştırmamada dolguda hava kabarcığı oluşmasını önleyin.

SERVIS ÖNERİSİ

Sernik na zimno dilimini soğuk tabağa alıp çilekleri labneli yüzeyde gösterin.

Alerjenler

Gluten

Süt