

Sernik Kavanozu

Toplam 12 dk

Hazırlama 12 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 peyniri şekerle krema gibi olana kadar çırpın.
2. Bisküvi kırıntılarını tabanına paylaştırın.
3. Peynirli karışım kavanozlara doldurup üstünü düzeltin.
4. Yaban mersinini üstüne yerleştirip hafifçe bastırın.
5. Tatlıyı 1 saat soğutup servis edin.

PÜF NOKTASI

Krem peyniri oda sıcaklığında kullanmak pürüzsüz katman verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne ince çekilmiş kakao ve iri kırıntılarla Antep fıstığı gezdirip küçük porsiyon tabağında sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt