

Sernik na Zimno

Toplam 16 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

Yapılış

1. Kedi dili bisküvileri kalıba taban olarak serilizin.
2. Labne, krema ve şekeri çırparak pürüzsüz dolgu hazırlayın.
3. Peynirli dolguyu bisküvilerin üstüne yayın.
4. Çilekleri dilimleyip üste yerleştirin, tatlıyı soğutun.
5. Buzdolabından az 3 saat beklettikten sonra servis edin.

PÜF NOKTASI

Taban uzun karıştırmamak dolguda hava kabarcığı oluşmasını azaltır.

SERVIS ÖNERİSİ

Buzdolabından çıkarıldıktan sonra oda sıcaklığında bekletip yanına bir fincan Türk kahvesiyle sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt