

Śnieżny puch

Przygotuj:

- herbatniki (100g)
- 500g sera w wiaderku
- 2 łyżki cukru pudru
- 1 szklanka mleka
- 2 śnieżki (bita śmietana w proszku)
- 2 galaretki cytrynowe
- 2 szklanki wrzącej wody
- 6 łyżek wiórek kokosowych
- 1 łyżka masła
- 1 łyżka cukru



- kuchenka
- czajnik
- 2 miski
- trzepaczka
- 2 szklanki
- łyżka stołowa
- mikser
- trzepaczki do miksera
- forma do pieczenia
- papier do pieczenia
- nożyczki
- ronderek
- lodówka



Pamiętaj! Umyj ręce.

Sposób przygotowania :

- nalej wodę do czajnika
- postaw czajnik na kuchence
- włącz kuchenkę na najwyższą moc



- do miseczki wlej 2 szklanki wrzącej wody
- wsyp 2 galaretki



- dokładnie wymieszaj galaretki z wodą



- formę na ciasto wyłoż papierem
- przyczep papier spinaczami, żeby nie zsuwał się z formy do pieczenia



- na dnie formy do pieczenia ułóż herbatniki



- nalej szklankę mleka



- przelej mleko do miski
- wsyp 2 opakowania śnieżki (bitej śmietany w proszku)



- włącz mikser, mieszaj na najniższych obrotach
- gdy śnieżka zrobi się gęściejsza włącz większe obroty miksera



- wyłącz mikser
- do ubitej śnieżnej masy dodaj 2 łyżki cukru pudru
- włącz mikser i ucieraj masę przez 1 minutę



- wyłącz mikser
- dodawaj po 1 łyżce sera z wiaderka
- ucieraj dalej masę



- wyłącz mikser
- delikatnie przelewaj galaretkę do masy serowej
- włącz mikser, ucieraj masę
- wyłącz mikser



- gotową masę delikatnie przełóż na herbatniki



- włóż sernik do lodówki, aby masa stężała



- do miseczki wsyp 6 łyżek wiórek kokosowych



- połóż rondelk na kuchenkę
- do rondelka włóż 1 łyżkę masła
- włącz kuchenkę



- do masła dodaj 1 łyżkę cukru



- wsyp do rondelka wiórki kokosowe



- gotuj przez chwilę posypkę, często mieszaj, aby kokos się nie przypalił



- gdy posypka będzie mieć złocisty kolor odstaw ją do wystudzenia
- wyjmij sernik z lodówki
- posyp posypką po całym serniku
- włóż sernik na kilka godzin do lodówki



Śnieżny puch gotowy.



Smacznego! 😊