



Deser sernikowy w pucharkach

Autor: Danuta Piecyk

Danie: **Deser,**

Osób: **4**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Ser przełożyć do miksera, zmiksować na gładką masę.

Krok 2

Kawę wsypać do podłużnej miseczki, zalać przegotowaną wodą, ostudzić.

Krok 3

Do wysokiego naczynia wlać mocno schłodzone mleko, wsypać bitąśmietanę, ubić na sztywno. Następnie ciągle ubijając dodać ser i ajerkoniak.

Krok 4

Na dnie pucharków wyciskamy szprycą trochę kremu, posypujemy kakao.

Krok 5

Po jednym biszkopcie moczymy w kawie, ale nie za długo, bo mogą się rozpaść (można połamać biszkopta i dopiero układać w pucharkach). Tak postępujemy do wyczerpania składników. Na wierzchu powinien być krem posypyany kakao. Udekorować biszkoptami, listkami melisy i owocami.

Składniki:

250 g sera białego tłustego

1 opak. bitej śmietany (60 g)

150 ml mleka Łaciate

3 łyżki ajerkoniaku

1,5 łyżeczki kakao

Dodatkowo:

1 łyżeczka kawy rozpuszczalnej

100 ml wody przegotowanej

150 g biszkoptów podłużnych

Melisa do dekoracji

Czarna porzeczka do dekoracji