

Chatka Baby Jagi

Przepis dodany przez użytkownika timido

przepyszny sernik i bardzo tani:)

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- ser biały (twaróg) - 1 kg
- jaja - 2 szt.
- margaryna - 1 szt.
- cukier puder - 1 szkl.
- herbatniki - 4-5 op.

Etapy przyrządzania:

1. Ser przekręcić. Margarynę roztopić. Następnie ucierać ser z margaryną, cukrem i jajkami, aż do uzyskania jednolitej masy.

Herbatniki ułożyć płasko na tacce - 4 rzędy. Posmarować je masą serową, a następnie ułożyć kolejną warstwę ciastek i masy.
Wziąć ostatni rząd ciastek zarówno z prawej jak i lewej strony i złożyć w stos, aby utworzyć kształt chatki.
tak zwłozone ciasto wstawić do lodówki.
gdy zastygnie poleć polewą.

