Niby sernik na zimno

Kinga Bajcar

Polecane na: **ciasta, desery**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

180 min | średni | 1 porcja

Składniki:

- Mąka z pszenicy Durum Bio - 250 g
- Mleko roślinne Bio - 500 ml
- Nektar kokosowy Bio - 100 ml
- Truskawki świeże - 300 g
- Galaretka truskawkowa Bio - 2 opakowanie
- Herbatniki maślane Bio - 150 g
- Ser biały nisko tłuszczowy Bio - 250 g

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mleko doprowadzamy do wrzenia. Do mleka wsypujemy mąkę Durum i gotujemy cały czas mieszając. Gdy masa będzie bardzo gęsta - dodajemy nektar kokosowy i mieszamy. Masę odkładamy do wystygnięcia.
Gdy masa wystygnie dodajemy ser biały i całość blendujem.
Na spód tortownicy wykładamy herbatniki. Na herbatniki układamy masę z serem.
Truskawki myjemy i kroimy w połówki i układamy na masie.

KROK 2: Truskawki układamy w kwiat na masie serowej.
Galaretkę rozpuszczamy w gorącej wodzie według przepisu na opakowaniu. Odkładamy w chłodne miejsce aż wystygnie i częściowo stężeje.

KROK 3: Zastygniętą galaretkę wylewamy ostrożnie na truskawki.
Ciasto wkładamy do lodówki minimum na 2-3 godziny do całkowitego stężenia.
Smacznego :)