Kremowy serniczek na zimno z malinami :)

Zdrowie na języku

Polecane na: **ciasta**

Warto wiedzieć:

30 min

8 porcji

Składniki:

SPÓD: -
daktyle - 100 g
amarantus ekspandowany - 20 g
MASA SEROWA: -
serek mascarpone - 100 g
twaróg półtłusty - 100 g
mus kokosowy - 50 g
cukier z agawy - 30 g
mleko + 2 łyżeczki agaru w proszku - 100 ml
maliny - garść

Sposób przygotowania:

KROK 1: Na początek przygotuj spód. Przełóż do malaksera daktyle i miksuj przez chwilę aż będą rozdrobnione i połączą się w jedną masę. Kolejno połącz je z amarantusem mieszając masę za pomocą dłoni. Uzyskaną masę wyłóż na spód foremki wyłożonej papierem do pieczenia (u mnie mała tortownica). Wstaw do lodówki.
Teraz przygotuj masę serową. Najpierw rozpuść agar w mleku, a następnie zmiksuj wszystkie składniki na jednolitą masę, w miarę możliwości bez grudek.
Tak przygotowaną masę serową wylej na wcześniej przygotowany spód, na wierzchu ułóż maliny i wstaw do lodówki na kilka godzin, a najlepiej na całą noc, aby masa stężała i była możliwa do krojenia.