Lekki sernik na zimno z musem z czarnej porzeczki

Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: **desery**

Warto wiedzieć:

90 min

1 porcja

Składniki:

- jogurt naturalny - 1 litr
- czarna porzeczka (mogą być mrożone) - 350 g
- cukier trzcinowy lub ksylitol lub miód - 4-5 łyżka
- żelatyna (20 g dolna warstwa + 3g lub odpowiednia ilość agar agar) - 1 opakowanie
- mielona wanilia - 1/2 łyżeczka
- herbata matcha - 1 łyżeczka

Dodatkowe info:

Jeśli korzystamy z agaru należy stosować się do zaleceń producenta, zawsze jest dokładnie określona potrzebna ilość agaru do stężenia określonej ilości płynu.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Tortownicę wyłożyć papierem a rant wysmarować olejem.
Porzeczki przebrać i umyć. Przełożyć do garnka i zacząć podgrzewać. Kiedy puszczą sok zdjąć z ognia i zmiksować na gładką masę. Dodać do masy żelatynę (20 g) lub agar agar, cukier lub miód i dobrze rozmieszać. Dodać jogurt ok 4/5 litra wymieszać i przelać do tortownicy. Wstawić do lodówki do stężenia. Po stężeniu przygotować zieloną warstwę.

KROK 2: Rozpuścić żelatynę (3 łyżeczki) lub agar agar w niewielkiej ilości wody, po 10 minutach doprowadzić do wrzenia, lekko ostudzić, dodać matcha, dodać pozostałą część jogurtu, dosłodzić do smaku niewielką ilością cukru lub łyżeczką miodu, wymieszać. Wylać na wierzch masy porzeczkowej. Włożyć do ponownego stężenia. Udekorować owocami i ziołami np. melisą, lawendą i miętą.