Serniczek bananowy z truskawkami na makaronowym spodzie :)

Zdrowie na języku

Polecane na: **ciasta, desery**

Warto wiedzieć:

50 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- Makaron pełnoziarnisty kokardki - 30 g
- Jogurt naturalny - 200 g
- Chudy serek homogenizowany - 200 g
- Banan - 150 g
- Wrzątek - 1/4 szklanka
- Żelatyna - 2 łyżeczka
- Stewia - 0,5 łyżeczka
- Aromat waniliowy - kilka kropel
- Truskawki lub inne dowolne owoce - kilka

Dodatkowe info:

Serniczek z makaronem smakuje wyśmienicie, pięknie się prezentuje, a makaron wzbogaca danie w cenne składniki odżywcze :) Idealny deserek na upalne dni, lekki, zdrowy, pyszny :) Całe serduszko może zastąpić pełny posiłek, a połowa jako lżejszy, słodki deser po obiedzie :)

Sposób przygotowania:

KROK 1: Zagotowujemy wodę na makaron. Wsypujemy odmierzoną ilość i gotujemy al dente 9 minut.

KROK 2: Substancje żelującą rozpuszczamy we wrzątku (jeżeli jest to agar, należy postępować wg instrukcji na opakowaniu, często zdarza się, że trzeba go gotować).

KROK 3: Banana blendujemy na mus. Miksujemy jogurt, serek, banana, stewię i aromat do uzyskania gładkiej konsystencji. Następnie dodajmy lekko ostudzoną substancję żelującą i miksujemy.

KROK 4: Ostudzony makaron układamy na spodzie foremek, wylewamy masę serową i posypujemy pokrojonymi na drobno truskawkami.

KROK 5: Wkładamy do lodówki do całkowitego stężenia (w przypadku agaru jest to dosłownie chwila, ok. 30 min, natomiast jeżeli użyliśmy

żelatyny musimy odczekać przynajmniej 5 h).