




Serniki truskawkowy na zimno w słoiku zamknięty

 Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: [desery](#), [lunchbox](#), [śniadanie](#)

Warto wiedzieć:

 0 min

 4 porcje

Składniki:

truskawki świeże lub mrożone -
jogurt typu greckiego - 250 g
twaróg - 250 g

erytrolu/cukru/miodu akacjowego/
syropu klonowego - 2-3 łyżka
żelatyna lub płatki (4 sztuki) - 20 g
dodatki: truskawka liofilizowana,
melisa lub mięta - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ser i jogurt powinny mieć w miarę temperaturę pokojową aby żelatyna nie zrobiła się grudkowata.

Truskawki umyć, usunąć szypułki i podgrzać aby puściły sok (nie musi się zagotować) i zmiksować. Do gorących truskawek dodać żelatynę i wymieszać (płatki żelatyny namoczyć tak jak w opisie na opakowaniu) i dobrze w wymieszać. Dodać do tego twaróg, jogurt, wanilię i wybrany słodzik i wszystko razem zmiksować. Gotową masę przelać do słoiczków i wstawić do lodówki na ok. 1,5 godziny do stężenia.

Na dno słoiczków można pokruszyć ciastka lub "przykleić" biszkopta. Udekorować wierzch np. liofilizowanymi truskawkami.