Truskawkowe serniczki na zimno fit

Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na:

Warto wiedzieć:

30 min

6 porcji

Składniki:

- twaróg mielony chudy - 250 g
- truskawki (mus) poza sezonem mrożone - 1 szklanka
- jogurt naturalny - 180 ml
- ksylitol - 2 łyżka
- żelatyna w listkach - 20 g
- Dodatki: świeże truskawki, pistacje, DROPSY CZEKOLADKI GORZKIE DO MLEKA, syrop daktylowy, mięta - do smaku
- wanilia lub aromat waniliowy - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Żelatynę w listkach namoczyć w zimnej wodzie przez 5 min, następnie wyjąć i lekko odcisnąć.
W niewielkiej ilości gorącej wody rozpuścić żelatynę. Do wysokiego naczynia dodać twaróg, jogurt, zmiksowane na mus truskawki, wanilię i ksylitol. Zmiksować na gładko. Łyżeczkę masy dodać do żelatyny, wymieszać i połączyć z resztą masy. Przelać do silikonowej formy, silikonowych foremek lub pucharków. Włożyć do stężenia do lodówki. Po stężeniu wyciągnąć z foremek i dekorować ulubionymi dodatkami.