

## Truskawkowo - malinowy sernik na zimno



### FUTKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

## SKŁADNIKI

### SPÓD:

<b>crunchy</b>	150 gramów
<b>masło</b>	70 gramów

### SERNIK NA ZIMNO:

<b>truskawki świeże</b>	300 gramów
<b>maliny świeże</b>	200 gramów
<b>sok z cytryny</b>	2 łyżki
<b>serek mascarpone</b>	1 szklanka
<b>śmietanka 30%</b>	1 szklanka
<b>ksylitol</b>	5 łyżek
<b>miód</b>	0.3 szklanki
<b>Żelatyna wieprzowa Prymat</b>	2.5 łyżki

### DODATKI:

<b>bita śmietana</b>	8 łyżek
<b>maliny świeże</b>	1 garść
<b>truskawki świeże</b>	1 garść
<b>mięta</b>	1 pęczek

# SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

KROK 1. SPÓD CRUNCHY. Masło rozpuszczamy w rondelku i delikatnie studzimy. Musli crunchy przekładamy do rozdrabniacza, dodajemy masło i miksujemy. Powstałą masę wykładamy na spód okrągłej blaszki o średnicy 20 cm\*, wyrównujemy, lekko dociskamy i wstawiamy do lodówki na czas przygotowania sernika.

\* Możemy użyć formy o mniejszej średnicy, wtedy sernik będzie wyższy.

KROK 2. SERNIK NA ZIMNO. Żelatynę zalewamy zimną wodą (około 50 ml) i odstawiamy do napęcznienia. Truskawki i maliny miksujemy na gładki mus razem z sokiem z cytryny, ksylitolem\* i miodem malinowym\*\*. Napęczniałą żelatynę lekko podgrzewamy do całkowitego rozpuszczenia (Ale uwaga! Nie dopuszczamy do wrzenia, ponieważ straci właściwości żelujące). Do musu dodajemy serek mascarpone, a następnie rozpuszczoną żelatynę - powoli miksujemy, aby nie dopuścić do powstania grudek. Śmietankę ubijamy, dodajemy do masy owocowej i delikatnie mieszamy. Gotową masę wykładamy na schłodzony spód i wstawiamy na kilka godzin do lodówki\*\*\*.

\* Można użyć też erytolu, ale wtedy należy dodać go odrobinę więcej.

\*\*Ilość słodziła możemy zwiększyć lub zmniejszyć w zależności od słodkości owoców.

\*\*\* Mój sernik tężał około 3 godzin

KROK 3. DEKORACJA. Po odpowiednim stężeniu sernika dekorujemy jego wierzch bitą śmietaną, świeżymi owocami i listkami mięty. Na górę możemy ułożyć także inne owoce, orzechy oraz ulubione dodatki.

Życzę smacznego! :)