

Sernik z awokado



GRUMKO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

awokado

serek kremowy

śmietana

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Bahamy: Sernik z awokado

SKŁADNIKI: 1 upieczony spód ciasteczkowy, 45 dag obranego awokado bez pestki, pół szklanki kwaśnej śmietany, 25 dag serka kremowego, 1 opakowanie (10 dag) instant lemon pudding, sól do smaku, pokruszone ciastka. Domowe instant lemon pudding: wymieszać: 45 g mleka w proszku, 3 łyżki zmielonej, suszonej skórki z cytryny, 100 g cukru, 45 g instant clear gel (można zastąpić skrobią kukurydzianą), 1/4 łyżeczki soli.

SPOSÓB WYKONANIA: Rozgnieść awokado na puree. Wymieszać bardzo dokładnie z pozostałymi składnikami. Wyłożyć na upieczony spód. Wyrównać. Posypać pokruszonymi ciasteczkami. Schłodzić w lodówce.