

## Sernik jogurtowo truskawkowy



### PAULETTE17



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### Spód

ciastka maślane	220 gram
masło lub margaryna	7 łyżek

#### Dodatkowo

twaróg	500 gram
truskawki świeże	4 szt.
Żelatyna wieprzowa Prymat	4 łyżeczki
jogurt grecki	500 gram
cukier puder	2 łyżki
czekolada mleczna	50 gram
mleko	2 łyżki
woda ciepła	70 ml.

#### Mus truskawkowo jogurtowy

truskawki	400 gram
jogurt grecki	150 gram
sok z cytryny	1,5 łyżki
cukier puder	3 łyżki
Żelatyna wieprzowa Prymat	4 łyżeczki
woda ciepła	60 ml.

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

**Spód:** Ciastka pokruszyć i zblendować. Masło rozpuścić i wlać do ciastek. Wymieszać aż ciastka będą mokre. Wyłożyć na tortownicę o średnicy 24cm wyłożoną pergaminem. Wstawić do lodówki.

**Masa:** Twaróg zmiksować, dodać jogurt. Miksować do utworzenia gładkiej masy ok 3 min. Dodać cukier, cukier z wanilią- miksować. Żelatynę zalać wodą. Poczekać kilka minut, aż spęcznieje. Następnie postawić na palniku o małym ogniu i mieszać aż się rozpuści (nie może zagotować się). Gotową wlać do masy serowo- jogurtowej. Dokładnie wymieszać. Wylać na ochłodzony z lodówki spód. Wstawić do lodówki.

**Mus truskawkowo jogurtowy:** Zamrożone truskawki lekko odmrozić w mikrofalach. Zmiksować blenderem. Dodać sok z cytryny, cukier puder, jogurt i dalej mikсовать. Żelatynę zalać wodą. Poczekać kilka minut, aż spęcznieje. Następnie postawić na palniku o małym ogniu i mieszać aż się rozpuści (nie może zagotować się). Następnie wlać ją do musu i dobrze wymieszać. Mus wylać na stężałą masę serowo- jogurtową.

**Wierzch:** Czekoladę rozpuścić w kąpielni wodnej wraz z mlekiem, energicznie mieszając. Truskawki przekroić na pół, zanurzyć w czekoladzie i ułożyć na serniku. Wstawić do lodówki na noc/ dzień.