

FIT kokosowy sernik na zimno z owocami (skyrnik bez cukru)



Autor: **mimiwiki**
Przepisów: **573** Ocena: **16582**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- na tortownicę 24 cm
- Na spód:
- 300 g ciasteczek owsianych (najlepiej bez cukru)
- 100 g masła
- Masa:
- 600 g jogurtu naturalnego skyr (możecie zrobić też np. z borówkowego, będzie sernik jagodowo-kokosowy :))
- 400 ml mleczka kokosowego (1 puszka)
- 7-8 łyżek erytroli (może być inne słodzik)
- 2 łyżki żelatyny
- Na wierzch:
- 4 łyżki wiórków kokosowych
- ulubione owoce :)

Sposób przygotowania:

- 1 Masło rozpuszczamy i lekko studzimy. Ciastka rozdrabniamy blenderem i dodajemy masło. Dno tortownicy wykładamy papierem do pieczenia i wykładamy masę, uklepując ręką. Na czas przygotowania masy wkładamy do lodówki.

W połowie szklanki gorącej (ale nie wrzącej) wody rozpuszczamy żelatynę i odstawiamy. Skyr miksujemy z mleczkiem kokosowym dosładzając do smaku. Dokładnie mieszamy całość. 2 łyżki masy mieszamy z żelatyną i dodajemy ją do masy. Znów miksujemy. Wylewamy masę do tortownicy i wstawiamy na kilka godzin (lub noc) do lodówki. Sernik wyjmujemy z foremki, posypujemy wiórkami i dekorujemy owocami. Jest przepyszny! Smacznego :)



Twoje notatki do przepisu: