

Letnie mini serniczki na zimno



Autor: **FitSweet**
Przepisów: **72** Ocena: **1591**

> 6 os. > 60 min łatwe tanie



Składniki:

- Masa serowa:
 - 1 opakowanie (250 g) serka mascarpone
 - 1 szklanka (250 ml) śmietanki 30%
 - 1 kubeczek (200 g) jogurtu naturalnego
 - 1/2 szklanki (60 g) cukru pudru
 - 1 łyżka cukru waniliowego
 - 1 łyżka (10 g) żelatyny
 - 1/3 szklanki (80 ml) gorącej wody
- Spód:
 - 100 g ciasteczek owsianych (u mnie Bonitki owsiane z orzechami z Biedronki... mniam)
 - 1/4 kostki (50 g) masła
- Dodatkowo:
 - sezonowe owoce

Sposób przygotowania:

- 1) Przygotować spód: ciasteczka pokruszyć tłuczkiem (tak, aby zostały małe, chrupiące grudki), dodać rozpuszczone masło, dokładnie wymieszać i nałożyć po równo do słoiczków (po około 1,5 łyżki), można delikatnie ugnieść.
- 2) Do misy miksera dodać serek mascarpone, cukier puder oraz cukier waniliowy i miksować przez 2-3 min.
- 3) Cały czas mieszając dodać jogurt naturalny.
- 4) Śmietankę kremówkę ubić na sztywno i dodać, miksując na małych obrotach.
- 5) Żelatynę rozpuścić w gorącej wodzie. Kiedy lekko przestygnie, dodać 3 łyżki masy serowej i dokładnie wymieszać.
- 6) Nie przestając miksować, przygotowaną żelatynę powoli dolewać do całości.
- 7) Przygotowaną masę serową nałożyć do słoiczków i odstawić do lodówki, do stężenia (deserki najlepiej przygotować wieczorem, dzień wcześniej).
- 8) Gotowe serniczki udekorować sezonowymi owocami.



Twoje notatki do przepisu: