

Sernik na zimno na jogurtach greckich



Autor: **Jagodzianka17**
Przepisów: **372** Ocena: **3223**



> 6 os.



30 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 500 g truskawek
- 500 g jogurtu greckiego
- 200 ml śmietanki kremówki
- 4 łyżki cukru pudru
- 6 płaskich łyżeczek żelatyny
- 85 ml wody
- Wierzch:
 - 200 g jogurtu greckiego
 - 200 g serka kremowego
 - 3 łyżki cukru pudru
 - 1 łyżeczki żelatyny
 - 60 ml gorącej wody
- Dodatkowo:
 - 100 g biszkoptów okrągłych

Sposób przygotowania:

1

Truskawki obieramy z szypułek, myjemy i miksujemy blenderem na mus. Żelatynę rozpuszczamy w gorącej wodzie, mieszamy i odstawiamy na bok. Do dużej miski przekładamy jogurt grecki, dodajemy cukier puder, mus truskawkowy i mieszamy do połączenia się składników. Następnie niewielkim strumieniem dodajemy do masy żelatynę i mieszamy. Kremówkę ubijamy na sztywno, dodajemy do masy i delikatnie mieszamy. Dno tortownicy o wymiarach 26 cm wykładamy papierem do pieczenia i układamy biszkopty. Delikatnie wylewamy masę truskawkowo-jogurtową i wstawiamy do lodówki na około 2-3 godziny, aż masa stężeje.

Wierzch

Żelatynę rozpuszczamy w gorącej wodzie i odstawiamy na bok do ostudzenia. Serek przekładamy do miski, dodajemy jogurt, cukier puder i mieszamy. Niewielkim strumieniem dodajemy żelatynę i mieszamy do połączenia się składników. Tak przygotowaną masę wykładamy na sernik i wstawiamy do lodówki. Sernik najlepiej pozostawić w lodówce na całą noc, aby dobrze stężał.

Notes

- użyłam tortownicy o wymiarach 26 cm
- truskawki można zastąpić innymi sezonowymi owocami
- nie zrażajcie się sporą ilością żelatyny. Jogurt grecki jest rzadszy od sera, do tego mus truskawkowy, który również jest płynny. Więc większa ilość żelatyny jest niezbędna. Sernik za to jest mniej kaloryczny od tego klasycznego, zrobionego z sera

Twoje notatki do przepisu: