

Lekki sernik z galaretką i truskawkami



Składniki

- 2 duże jajka
- pół szklanki mąki owsianej
- 4 łyżki rozpuszczonego masła klarowanego
- 2 łyżki ksylitolu
- 1kg twarogu półtłustego
- 200ml śmietany 18%
- 2,5 łyżki żelatyny + 3/4 szklanki gorącej wody
- 5 łyżek miodu (można dać więcej lub mniej)
- pół łyżeczki sproszkowanej wanili
- garść świeżych truskawek
- 1 galaretka truskawkowa w proszku

Sposób przygotowania

Biskopt Białka jaja ubijamy na sztywną pianę. Żółtka z dodatkiem słodzika miksujemy na puch, pianę łączymy z żółtkami, stopniowo dodajemy mąkę i miksujemy na niskich obrotach. Na koniec dodajemy tłuszcz i mieszamy. Blaszke wykładamy papierem do pieczenia, przekładamy masę, piekarnik rozgrzewamy do 180C, pieczemy 20 minut i studzimy. Masa twarogowa Twaróg mielimy przez maszynkę (2 razy) lub łączymy ze śmietaną i za pomocą blendera/miksera blendujemy. Żelatynę rozpuszczamy w gorącej wodzie, studzimy i łączymy z masą twarogową. Na koniec dodajemy miód, wanilię i dokładnie mieszamy.. Masę nakładamy na biskopt i wkładamy do lodówki na około 2 godziny Galaretkę rozpuszczamy w gorącej/wrzącej wodzie i odstawiamy aż lekko stężeje Następnie truskawki myjemy, suszymy i kroimy w dowolne kształty. Nakładamy na stężałą masę twarogową i wlewamy galaretką. Wstawiamy do lodówki by galaretka zastygła.