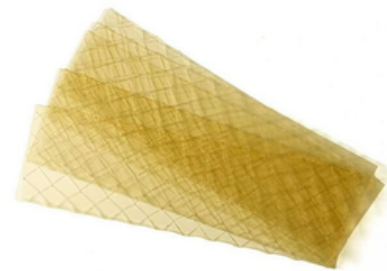


6 SERNIKÓW NA ZIMNO + PRZPIS

SERNIK A'LA SNICKERS



Ser biały



Żelatyna w listkach



Herbatniki



Orzechy włoskie

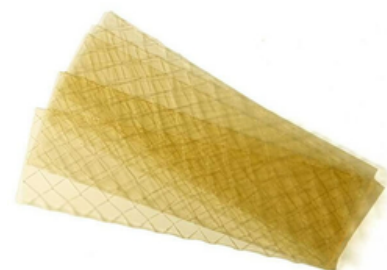


Gorzka czekolada

SERNIK TRUSKAWKOWY



Ser biały



Żelatyna w listkach



Herbatniki

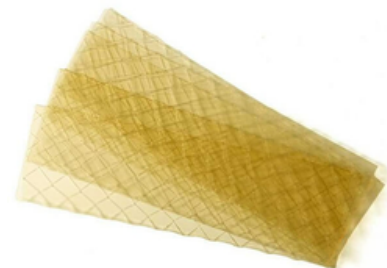


Truskawki

SERNIK CYTRYNOWO PISTACJOWY



Ser biały



Żelatyna w listkach



Herbatniki



Pistacje

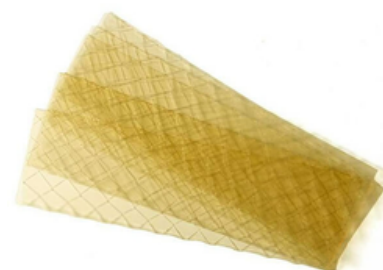


Cytryna

SERNIN Z PUDDINGIEM CZEKOLADOWYM



Ser biały



Żelatyna w listkach



Herbatniki



Pudding proteinowy

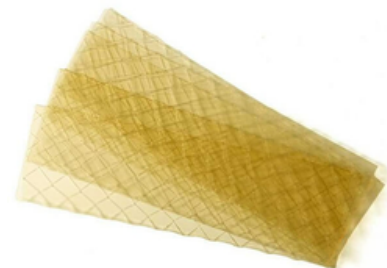


Maliny

SERNIK Z BORÓWKAMI, KIWI MASŁEM ORZECHEWYM



Ser biały



Żelatyna w listkach



Herbatniki



Borówka



Kiwi

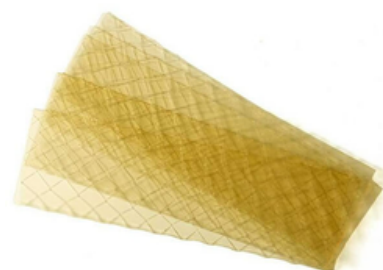


Masło orzechowe

SERNIK Z MANGO



Ser biały



Żelatyna w listkach



Herbatniki



Mango



Migdały

Ogólny przepis na sernik na zimno z możliwością modyfikacji składników:

Składniki:

- 500 g sera białego (twarogu)
- 10 g żelatyny (w listkach lub proszku)
- 200 g herbatników lub innych ciastek
- 100 g dodatków smakowych (np. orzechy, suszone owoce, kawałki czekolady, ogranicza cię tylko fantazja)
- 100 g słodzidła (np. ksylitol, stewia)

• Opcjonalnie:

- 150 ml śmietany kremówki (30%) lub innego zagęszczacza (np. jogurtu greckiego, mascarpone)

• Instrukcje:

- Rozpuść żelatynę zgodnie z instrukcją na opakowaniu.
- Zmiksuj serek biały ze słodzidłem na gładką masę.
- Stopniowo dodawaj rozpuszczoną żelatynę do masy serowej, mieszając delikatnie.
- Jeśli używasz śmietany lub innego zagęszczacza, ubij go na sztywno, a następnie delikatnie połącz z masą serową.
- Przygotuj dodatki smakowe: posiekaj orzechy, suszone owoce, czekoladę itp. na mniejsze kawałki.
- Połam herbatniki lub inne ciastka na mniejsze kawałki i ułóż je na dnie formy do sernika lub na dnie szklanek.
- Dodaj dodatki smakowe do masy serowej i delikatnie wymieszaj.
- Rozłóż masę serową z dodatkami na przygotowanej bazie z herbatników.
- Wstaw sernik do lodówki na minimum 4 godziny, aby dobrze się zestalił.
- Przed podaniem możesz udekorować sernik owocami, bitą śmietaną, posypką lub polewą według własnych preferencji.
- W ten sposób możesz dowolnie modyfikować składniki, aby stworzyć własne warianty smakowe sernika na zimno.