



Lista zakupów

- 1 op. Ciastek owsianych od TAGO
- 20g masła
- 250g Mascarpone
- 250g Kremówki
- 1 kg serka waniliowego
- 2 galaretki owocowe
- 1 łyżeczka cukru z ziarnami wanilii
- 50g żelatyny
- 1 szklanka mleka
- truskawki
- 5 łyżeczek cukru pudru

Truskawkowy sernik

- Zblenduj ciasteczka owsiane od TAGO
- Masło rozpuść w garnku. Dodaj do ciasteczek owsianych i dokładnie wymieszaj. Następnie przygotowaną masą wyłóż spód tortownicy. Schowaj do lodówki na 15 minut, aby spód ciasta zastygł.
- Do garnka przelej mleko kokosowe i zagotuj. Następnie dodaj wiórki kokosowe oraz liker. Zmniejsz ogień na minimalny i gotuj przez 10 minut. Pamiętaj, aby dokładnie mieszać. Odstaw do ostygnięcia.
- Mleko wlej do garnka i zagotuj. Pamiętaj, aby nie przypalić.
- Ubij razem z mascarpone i cukrem pudrem kremówkę na sztywną masę. Następnie dodaj wanilię. Miksuj, aż połączą się składniki. Rozpocznij dodawanie łyżka po łyżce serek waniliowy. Miksuj na małych obrotach, aby masy idealnie się połączyły.
- Truskawki umyj i usuń szypułki. Następnie pokrój na cztery części.
- Żelatynę dodaj do ciepłego mleka. Za pomocą różgi mieszaj, aż rozpuszczą się wszelkie grudki. Ostudź.
- Do mleka dodawaj łyżka po łyżce masę twarogową, aż połączą się składniki. Kontynuuj aż dodasz ½ całej masy. Następnie połącz obie masy ze sobą.
- Wyjmij schłodzony spód z lodówki. Ułóż na spodzie truskawki. Następnie dodaj masę twarogową i włóż ponownie do lodówki na całą noc.
- Wierzch ciasta udekoruj galaretką owocową oraz bitą śmietaną.
- Smacznego !

Produkty TAGO wykorzystane w przepisie



Owsiane z
sezamem