

ANIA STARMACH

Ekspresowy sernik

Co kupić?

Masa:

- 200g mielonego sera
- 100g serka mascarpone
- 300ml śmietanki kremówki
- 2 łyżki cukru pudru
- 1 łyżka jagód acai Purella

Spód:

- 150g herbatników
- 4 łyżki kruszonego kakao Purella
- 1 garść miechunki Purella
- 1 garść jagód goji Purella

Jak przygotować?

1. Śmietankę ubij na sztywno.
2. Ser biały wymieszaj z mascarpone i cukrem pudrem oraz jagodami acai.
3. Do sera dodaj 2/3 ubitej śmietanki i wymieszaj.
4. Herbatniki pokrusz, wymieszaj z kakao. „Spód” umieść na dnie szklanek.
5. Następnie nałóż warstwę serową i przykryj ją łyżką bitej śmietany.
6. Posyp wierzch serniczków miechunką i jagodami goji.