

1. Myszka Mini: sernik na zimno z truskawkami

SKŁADNIKI:

- 250g twarogu
- ½ szklanki wrzątku
- 1 łyżeczka proszku agar-agar
- 1 łyżeczka stewii
- kilka kropli olejku waniliowego

PRZYGOTOWANIE:

Do wrzątku wsyp agar-agar i wymieszaj. Gdy lekko przestygnie, dodaj go do zmielonego twarogu ze stewią oraz olejkiem waniliowym i wymieszaj. Przełóż pierwszą warstwę do naczynia (można do tortownicy lub małych misek).

Stewia to roślina, którą każdy może uprawiać w doniczce lub skrzynce balkonowej. Ma bardzo słodki smak (jest trzy razy słodsza od cukru) i jest świetnym naturalnym zastępnikiem cukru.

- 2 szklanki truskawek
- ½ szklanki gorącej wody (może to być też sok wiśniowy)
- 2,5 łyżeczki proszku agar-agar

PRZYGOTOWANIE:

Agar-agar rozpuść w wodzie lub soku, truskawki zmiiksuj, wszystko wymieszaj i ułóż jako drugą warstwę na stężały sernik.

