fundacja pomocy psychologicznej

Przepis był dla Ciebie pomocny?

Podziękuj i przekaż darowiznę na naszą fundację!
Pomóż nam wspierać osoby w kryzysie psychicznym.

FundacjaPsychologiczna.pl

Sernik na zimno bez cukru - przepis

Dobre przepisy bez cukru powinny być jasne, kompletne i możliwe do powtórzenia w zwykłej kuchni. Dlatego najpierw warto sprawdzić składniki, a potem spokojnie przejść przez przygotowanie przepisu na sernik na zimno bez cukru. Taki układ zmniejsza ryzyko pomyłki i pomaga uzyskać przewidywalny efekt.

Czas przygotowania: 30 min

Czas całkowity: 35 min

Porcje: 12

Składniki

- Na spód:
- 200 g kakaowych herbatników bez cukru
- 100 g masła
- 1 kg twarogu sernikowego z wiaderka
- 150 g ksylitolu
- 30 g żelatyny
- 100 ml gorącej wody
- Na sos borówkowy:
- 200 g borówek (mogą być mrożone)
- 30 g ksylitolu
- 100 ml wody

Przygotowanie krok po kroku

1. Herbatniki zmiksuj na piasek. Masło rozpuść i wymieszaj z ciastkami. Masą wyłóż dno tortownicy (24 cm). Wstaw do lodówki.

2. Żelatynę rozpuść w gorącej wodzie, ostudź. Twaróg zmiksuj z ksylitolem. Do przestudzonej, ale wciąż płynnej żelatyny dodaj 2 łyżki masy serowej, wymieszaj i wlej do reszty twarogu, miksując. Masę wyłóż na schłodzony spód. Wstaw do lodówki na 2-3 godziny.

3. W rondelku umieść borówki, ksylitol i wodę. Gotuj na małym ogniu przez 5 minut, aż owoce się rozpadną. Ostudź. Polej stężały sernik i udekoruj świeżymi borówkami.