

SERNIK Z MUSEM OWOCOWYM

SKŁADNIKI

PRZYGOTOWANIE

1. Przygotować spód. Wszystkie składniki na spód wymieszać, gdyby masa była zbyt sypka dodać troszkę zimnej wody lub oleju kokosowego. Dno tortownicy (średnica 21cm) wyłożyć papierem do pieczenia i wylepić przygotowanym ciastem. Zapiec w piekarniku 10-15 min w temp. 190 stopni.
2. Przygotować masę serową. Wszystkie składniki na masę serową przełożyć do dużej miski, zmiksować, krótko, tylko do wymieszania się składników. Następnie przełożyć na podpieczony spód i piec w kąpieli wodnej w temp. 150-160 stopni przez ok. 1 h.
3. Upieczony sernik wyjąć z piekarnika, wystudzić i schłodzić w lodówce, najlepiej przez całą noc. Nie o
4. Następnego dnia rano przygotować mus. Owoce umyć, obrać, zblendować, tak by nie było kawałków owoców. Koktajl z owoców przełożyć do garnka, dodać mleko kokosowe, erytrytol, zagotować. Dodać agar-agar, pogotować na małym ogniu przez 1-2min, odstawić. Wystudzić, poczekać aż lekko stężeje. W