

Przepis na:

FIT KINDER COUNTRY

SKŁADNIKI:

- 250 g mascarpone
- 340 g jogurtu greckiego 0%
- 15 g kakao
- 20 ml miodu
- 150 g jogurtu skyr waniliowego
- 20 g żelatyny
- 200 ml wody
- wafle ryżowe
- orzechy

TORTOWNICA o średnicy 18 cm

SPOSÓB WYKONANIA:

1. 180 g jogurtu greckiego mieszamy ze skyrem oraz 200 g serka mascarpone.
2. Zagotowujemy wodę i rozpuszczamy w niej 10 g żelatyny, dokładnie mieszając by nie powstały grudki.
3. Masę łączymy z żelatyną i wlewamy do tortownicy.
4. Odstawiamy do lodówki.
5. Pozostałą część jogurtu mieszamy z mascarpone, kakao i miodem.
6. Rozpuszczamy pozostałą część żelatyny i łączymy z masą kakaową.
7. Wylewamy masę na zastygniętą waniliową warstwę i odkładamy do lodówki na godzinę.
8. Następnie posypujemy ciasto pokruszonymi waflami ryżowymi i orzechami.
9. Odkładamy do lodówki na całą noc.
10. Smacznego!

