

MINI SERNICZKI

z Mokate Matcha Latte o smaku Wiśni



45 min



4h 15 min



6-8 porcji

Składniki:

SPÓD

- 80 g białej czekolady
- 1 łyżka oleju roślinnego
- 30 g ryżu preparowanego

SERNIKI

- 6 łyżek Mokate Matcha Latte o smaku Wiśni
- 85 g śmietanki 36%
- 5 g żelatyny
- 150 g białej czekolady
- 250 g jogurtu naturalnego

DEKORACJA

- świeże owoce



Przygotowanie:

- 01 W kąpieli wodnej podgrzać białą czekoladę z olejem i dokładnie połączyć składniki.
- 02 Wsypać ryż preparowany i wymieszać. Masę przełożyć do foremek i wstawić do lodówki na 30 minut.
- 03 Żelatynę zalać zimną wodą i odstawić do napęcznienia.
- 04 Podgrzać śmietankę, dodać napęczniałą żelatynę oraz 6 łyżek Mokate Matcha Latte o smaku Wiśni i wymieszać do uzyskania jednolitej emulsji.
- 05 Masę zalać białą czekoladą i wymieszać do połączenia składników.
- 06 Dodać schłodzony jogurt naturalny i delikatnie wymieszać szpatułką.
- 07 Masę wylać na schłodzony spód i wstawić do lodówki na około 3 godziny.
- 08 Po stężeniu wyjąć mini serniczki z formy i udekorować świeżymi owocami.