

# Sernik jogurtowy na zimno z musem truskawkowym

Pyszny sernik na bazie jogurtu z truskawkami. Ciemny spód został przygotowany z dodatkiem czarnego kakao. Koniecznie spróbuj!

12 porcji    średni  40 Min.



## Składniki:

### Czarny spód:

140 g herbatników  
10 g Czarnego Kakao Intense Dr. Oetkera  
60 g masła (rozpuszczonego)

### Masa jogurtowa:

200 g truskawek  
800 g jogurtu naturalnego 2% tł. o temperaturze pokojowej  
140 g cukru pudru  
1 łyżeczka Pasty waniliowej z wanilii Bourbon z Madagaskaru z ziarenkami wanilii Dr. Oetkera  
25 g Żelatyny 50 g Dr. Oetkera  
125 ml wody (wrzącej)  
250 ml śmietanki 30% tł. (schłodzonej)

### Mus truskawkowy:

300 g truskawek  
20 g cukru pudru  
0,5 szt. cytryny (sok z wyciśniętej cytryny)  
7 g Żelatyny 20 g Dr. Oetkera  
ok. 50 ml wody (wrzącej)

## 1 Czarny spód:

Spód tortownicy o śr. 24 cm wyłoż papierem do pieczenia, a boki wysmaruj masłem. Herbatniki i czarne kakao przełóż do malaksera z ostrym nożem i pokrusz na drobny piasek. Następnie dodaj rozpuszczone masło i dokładnie wymieszaj z pokruszonymi herbatnikami na jednolitą masę. Przełóż na dno formy i wyrównaj delikatnie dociskając. Odstaw do lodówki na czas przygotowania masy jogurtowej.

## 2 Masa jogurtowa:

Truskawki umyj i pokrój na ćwiartki. Na 2 h przed przygotowaniem sernika, wyciągnij jogurt z lodówki. Powinien być w temperaturze pokojowej. Wymieszaj go z cukrem pudrem i pastą waniliową. Żelatynę zalej wrzątkiem i mieszaj to całkowitego rozpuszczenia. Do rozpuszczonej żelatyny dodaj kilka łyżeczek masy jogurtowej i dobrze wymieszaj. Przelej całość do masy i dobrze zmiksuj. Następnie ubij schłodzoną śmietankę i wmieszaj za pomocą silikonowej szpatułki do ciasta. Pokrojone wcześniej truskawki również dodaj do masy jogurtowej i delikatnie wymieszaj. Przelej na schłodzony ciasteczkowy spód i wstaw na 2 h do lodówki.



### 3 Mus truskawkowy:

Truskawki zblenduj z cukrem pudrem, a żelatynę rozpuść we wrzątku. Mieszaj do całkowitego rozpuszczenia, a następnie połącz ze zblendowanymi truskawkami. Jeżeli chcesz, aby mus był bardziej delikatny, możesz całość przetrzeć przez sitko. Wylej mus na stężoną masę jogurtową i odstaw na kolejne 2 h do lodówki.

Porada z kuchni doświadczalnej Dr. Oetkera

- Zamiast Pasty waniliowej Intense możesz użyć zamiennie [Ekstraktu naturalnego z wanilii Bourbon](#) lub [Cukru z wanilią Bourbon Dr. Oetkera](#) w proporcji 2-4 łyżeczki na 250 g mąki lub 500 g masy lub ziarenek z 1 [Laski wanilii z Wysp Pacyfiku Dr. Oetkera](#).

