** Dzień dobry Dziewczynki**

**Młodsze i Starsze!**

|  |
| --- |
| **Słodka propozycja na weekend!**  **Błyskawiczny sernik jogurtowy na zimno**  **Smak truskawkowo-agrestowy** |
| Bardzo efektowny, smaczny i prosty do przygotowania.  Można oczywiście modyfikować go dowolnie, dodając do masy jogurtowej owoce.  Sposób na sernik błyskawiczny jest niezwykle prosty. Każdą warstwę po wlaniu do formy należy schodzić w zamrażalniku. Cała zabawa to dobór galaretkowych smaków i kolorów, ale tu sprawę pozostawiamy Wam!  **Składniki:**  Na formę o średnicy ok. 23 cm  4 małe „Greckie” kubki jogurtu naturalnego po 200 g (można kupić 2 duże!)  6 galaretek o różnych smakach (u nas 4 truskawkowe i 2 agrestowe)  **Zaczynamy!**   1. Do kubka wlać szklankę (250 ml) wrzącej wody, wsypać dwie galaretki truskawkowe i dokładnie rozpuścić. 2. Wylać do miseczki i zostawić do ostygnięcia, a następnie pokroić w kostkę. 3. Pozostałe galaretki przygotować podobnie. Rozpuścić dwie galaretki truskawkowe w 250 ml wody, dodać trzy łyżki jogurtu, wymieszać dokładnie, a następnie połączyć z pozostałym jogurtem (razem 400 g). Do mieszania najlepszy mikser, mieszamy za pomocą niskich obrotów. 4. Wylać na dno formy, wstawić do zamrażarki na 15 minut. Na wierzchu ułożyć kostkę truskawkową i zalać masą jogurtowo-agrestową, przygotowaną tak jak masę jogurtowo-truskawkową. 5. Całość wstawić do lodówki na godzinę. Po tym czasie sernik powinien już stężeć tak, by można go było pokroić :)   **Poniżej zdjęcia wykonania ☺** |
|  |

****

POWODZENIA I SMACZNEGO!