

## Sernik waniliowy z tequilą na owsianym spodzie



12 porcji



40 minut +  
oczekiwanie



z tequilą

### Składniki

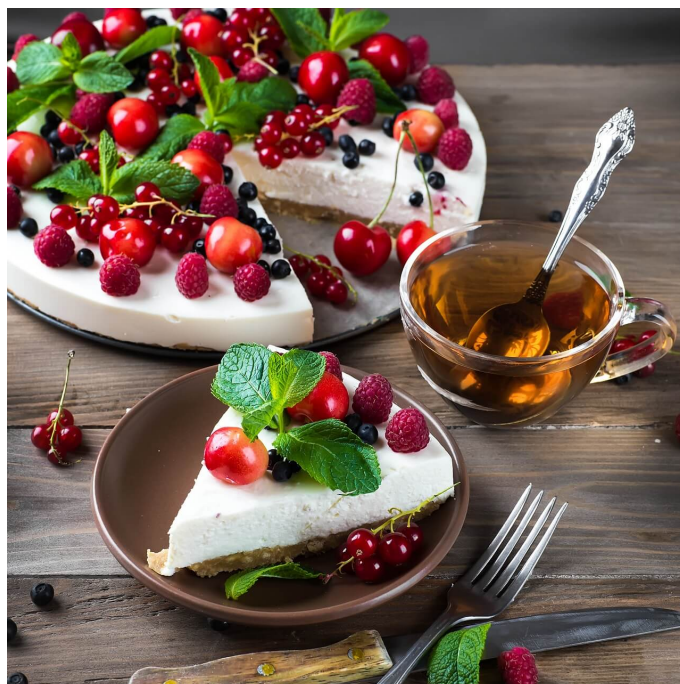
Liczba porcji: 12

150 g płatków owsianych błyskawicznych  
2 łyżki miodu  
60 g masła  
500 g mielonego twarogu  
1 szklanka gęstego jogurtu naturalnego

szklanki cukru

1 łyżka esencji waniliowej  
2 łyżki złotej tequili  
7 łyżeczek żelatyny  
70 ml gorącej wody

owoce sezonowe do dekoracji



## PRZYGOTOWANIE:

1. Spód tortownicy o średnicy ok. 22 cm wyścielić pergaminem. Masło roztopić i połączyć w misce z płatkami owsianymi oraz miodem. Gotową masą wylepić dno przygotowanej formy, lekko dociskając ją łyżką.
2. Żelatynę rozpuścić w gorącej wodzie i ostudzić, po czym wymieszać ją z jogurtem naturalnym.
3. Twaróg utrzeć za pomocą miksera z cukrem. Mieszając, dodawać esencję waniliową oraz tequilę. Na końcu wmieszać jogurt z żelatyną.
4. Przygotowaną masę przelać na spód w formie, wyrównując wierzch. Sernik wstawić do lodówki na kilka godzin, by całkowicie stężał. Przed podaniem wierzch udekorować owocami sezonowymi.

**Sprawdź też!** [7 pomysłów na ekspresowe słodkości bez pieczenia](#) (fot. [depositphotos](#))

Link do przepisu: <https://kuchniadladoroslych.pl/sernik-waniliowy-z-tequila-na-owsianym-spodzie/>