



## Sposób przygotowania

Zielona łąka Jajka ubić na puszystą pianę z cukrem, mąkę pszenną wymieszać dokładnie z proszkiem do pieczenia i mąką ziemniaczaną wlać zimną margarynę dodać do ubitej piany oraz dobrze posiekaną drobniutko miętą - same listki bez łądyżek, dodać kilka kropel zielonego barwnika i wymieszać. Ciasto wylać do wyłożonej pergaminem tortownicy o śr 26 cm piec 20 minut w temp 160\*c. Po upieczeniu wystudzić. Masa Truskawki umyć osuszyć część zostawić do dekoracji a część odszypułkować i przekroić na połówki. Żelatynę rozpuścić w 3 łyżkach gorącej wody. Śmietanę kremówkę ubić na sztywno pod koniec wsypać cukier puder dodać serek ricottę wymieszać z żelatyną. Masę podzielić na pół. Białą część wyłożyć na upieczony zielony zimny spód wygładzić powciskać w masę truskawki. Do połowy śmietany wlać likier miętowy i wymieszać. Wyłożyć na truskawkową masę wygładzić. Udekorować truskawkami świeżymi listkami mięty i posypać wierzch mielonymi pistacjami. Włożyć do lodówki na co najmniej 3 godziny lub całą noc w celu schłodzenia. Życzę smacznego!

## Miętowo-truskawkowy sernik na zielonej łące



### Składniki

- 2 jajka
- 4 łyżki cukru
- 3 łyżki mąki pszennej
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- 50 g stopionej margaryny
- 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1/2 pęczka świeżej mięty
- kilka kropel zielonego barwnika do ciast
- 1/2 litra śmietany kremówki
- 500 g sera ricotty
- 5 łyżeczek żelatyny spożywczej
- 100 g cukru pudru
- 1/2 kg truskawek
- sok z 1 cytryny
- 150 ml likieru miętowego

- 3 łyżki mielonych pistacji
- truskawki
- świeże listki mięty