**Sernik instafriendly. Te przepisy będą hitem 2023 roku!**

Instafriendly, instafriendly… To słowo coraz częściej pojawia się podczas rozmów młodych ludzi, którzy interesują się Instagramem i trendami w social mediach. Zdjęcie “przyjazne” dla Instagrama, to takie, które wpisuje się w estetykę portalu, po prostu ładnie wygląda na kontach użytkowników.

Zbliżają się Święta Bożego Narodzenia i Nowy Rok, z pewnością każdy aktywny użytkownik w social mediach będzie chciał zrobić ładne zdjęcie lub nagrać filmik wigilijnego stołu. Wyobrażacie sobie zdjęcie karpia lub barszczu na swoim profilu z hasztagiem #instafriendly? O wiele lepszym pomysłem będzie post przedstawiający pyszny sernik. Cukiernicze dzieła sztuki zawsze wzbudzają prawdziwy zachwyt i wyglądają apetycznie. Poszukujecie inspiracji? Mamy dla Was kilka propozycji!

**Sernik z różową czekoladą i malinami**

Najczęściej jest to sernik na zimno z malinowym puree i różową truskawkową czekoladą. Ten rodzaj czekolady jest wytwarzany z surowych ziaren kakaowca, dlatego ma tak wyjątkowy rubinowy kolor. Sernik bez wątpienia będzie znakomity, owoce dodadzą wyraźnego smaku, a po przekrojeniu ukaże się biało-różowe wnętrze. Jest też druga opcja – możemy zamienić maliny na cytrynę, która idealnie komponuje się z serową, maślaną masą. Nie masz pomysłu na zdjęcie? Podpowiadamy: aby udoskonalić zdjęcie różowego sernika, ukrój kawałek, połóż na ozdobnym talerzu, podnieść go na wysokości ramienia i spraw wrażenie, że chcesz zjeść malinę lub truskawkę. Aby było jeszcze bardziej *cute* – nałóż różową opaskę na głowę. Teraz zostało tylko wyjąć telefon z kieszeni i… cyk! Zdjęcie gotowe!

**Sernik pistacjowy**

Czy wiecie, że już 26 lutego będziemy obchodzili Dzień Pistacji? Sernik z pistacjowym kremem jest tak pyszny, że nie ma na co czekać i już możemy zabrać się do pieczenia! Ten deser ma bardzo aksamitny, pyszny smak oraz unikalny dodatek – orzechy i krem pistacjowy. Przepis na to ciasto jest bardzo prosty: należy zmiksować wszystkie składniki i masa serowa gotowa! Aby smak sernika był wyrazisty wybierz krem pistacjowy, w którym jest 100% pistacji. Zdjęcie pistacjowego sernika możesz wykonać w dość prosty sposób: ułożyć kawałek na talerzu, a obok ułóż całe pistacje i voilà!

**Niebiański sernik z borówkami**

Kolejny król na słodkim stole! Sernik przygotujesz bez pieczenia, na bazie niebieskiej galaretki – czy można wymyślić coś prostszego? Na górze tego deseru z kremu śmietankowego możesz narysować małe kwiatki i ozdobić borówkami, co sprawi, że sernik będzie wyglądał bajecznie! Zdecydowanie jest to ciasto dla osób, którzy nie lubią spędzać długich godzin w kuchni, a potrzebują zachwycający torcik do ślicznego Insta zdjęcia. W dzisiejszych czasach panuje trend – Gender Party. To jest impreza, na której para spodziewająca się dziecka informuje gości o jego płci. Niebiański sernik z borówkami będzie fajnym tematycznym poczęstunkiem dla gości i zakomunikowaniu światu – it's a boy!

Program „Ja Cię SERniczę!” jest sfinansowany z Funduszu Promocji Mleka.