

Mini serniczki

Składniki na spód:

- 100 g herbatników maślanych
- 50 g masła

Składniki na masę serową:

- 750 g twarogu półtłustego lub tłustego
- 2 jajka (klasa L)
- 150 g cukru pudru
- 1 budyń waniliowy bez cukru (40 G)

Składniki na polewę czekoladową:

- 100 g czekolady mlecznej
- 3 łyżki mleka

Dodatkowo:

- 30 g płatków migdałowych



Wykonanie:

Spód serniczków

Foremkę do pieczenia muffinek wykładamy papilotkami.

Do miski łamiemy herbatniki maślane. Następnie kulą do ucierania lub blenderem miksujemy na piasek. Do tek przygotowanych herbatników wlewamy roztopione i gorące masło. Wszystko dokładnie mieszamy.

Do każdej papilotki wykładamy czubatą łyżeczkę pokruszonych herbatników. Ugniatamy łyżką lub innym przedmiotem. Spody na chwilę odstawiamy.

Masa serowa

Trwóg mielimy dwa razy w maszynce do mięsa lub możemy zmiksować blenderem na gładką masę. Do twarogu dodajemy jajka, cukier puder, budyń i wszystko miksujemy, do połączenia się składników.

Tak przygotowaną masę serową wykładamy do każdej z foremek, do samego brzegu.

Foremkę wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180°C i pieczemy przez około 35 minut. Następnie wyciągamy z piekarnika i lekko studzimy. Wyciągamy z foremek (papiłotek jeszcze nie ściągamy) i zostawiamy do wystudzenia.

Przygotowujemy pozostałe serniczki tak, jak wyżej.

Po upieczeniu i po wystudzeniu wszystkich serniczków wkładamy je na godzinę do lodówki. Po godzinie wyciągamy z lodówki i ściągamy papiłotki z serniczków.

Polewa czekoladowa

Na koniec przygotowujemy polewę czekoladową. W kąpeli wodnej rozpuszczamy czekoladę mleczną z mlekiem. Jeśli polewa będzie za gęsta, nie lejąca się, możemy dodać jeszcze trochę mleka. Czekoladą oblewamy górę każdego mini serniczka, a następnie obsypujemy prażonymi płatkami migdałowymi.

Serniczki przechowujemy w lodówce.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

