





przepisy.pl

Czekoladowe mini serniczki



 20 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 25 minut  200 °C 

Składniki:

spód

- pokruszone herbatniki - 1 szklanka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 60 gramów
- cukier - 1 łyżka
- woda - 1 łyżka
- kakao - 1 łyżka

masa serowa

- twaróg sernikowy - 500 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 50 gramów
- cukier - 100 gramów
- cukier wanilinowy - 1 łyżka
- czekolada deserowa lub mleczna - 1 sztuka
- mąka ziemniaczana - 25 gramów
- jajko - 1 sztuka

wierzch

- Śmietanka 36% - 100 mililitrów
- maliny - 150 gramów

Sposób przygotowania:

1. Kasię podgrzej w rondelku razem z wodą, cukrem i kakao. Wymieszaj z pokruszonymi herbatnikami. Dno foremek do muffinek posmaruj Kasią i wyłóż małymi kółeczkami z papieru do pieczenia.
2. Masę herbatnikową wyłóż na dno foremek i lekko ugnieć łyżeczką. Piekarnik nagrzej do 200 st.C.
3. Miękką Kasię utrzyj z cukrem, cukrem wanilinowym, jajkiem i twarogiem. Dodaj mąkę ziemniaczaną i dokładnie wymieszaj.
4. Do masy serowej dodaj rozpuszczoną w kąpeli wodnej czekoladę i jeszcze raz wymieszaj.
5. Masę serową wyłóż na ciasteczkowy spód. Formę wstaw do większej formy w piecu i piecz 10 minut. Następnie otwórz piekarnik. Do dużej formy w piekarniku wlej szklankę wody i zmniejsz temperaturę w piecu na 150 st.C i piecz jeszcze 20 minut. Lekko przestudź.
6. Brzegi serniczków oddziel od formy nożem i delikatnie je wyjmij z foremek. Ułóż na desce i odłóż na 2 godziny do lodówki. Śmietankę ubij na sztywno. Schłodzone serniczki udekoruj bitą śmietanką i malinami.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl