





przepisy.pl


Sernikowe babeczki z wiśniami



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  °C

 forma na muffinki

Składniki:

- serek półtłusty - 200 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 25 gramów
- Śmietana 30% - 200 mililitrów
- cukier puder - 100 gramów
- żelatyna w proszku - 1 łyżka
- pokruszone biszkopty - 2 szklanki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 80 gramów
- cukier puder - 40 gramów
- wydrylowane wiśnie - 100 gramów
- cukier - 30 gramów
- mąka ziemniaczana (rozpuszczona w odrobinie wody) - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

1. Ubij śmietanę z cukrem pudrem. Łyżka po łyżce powoli dodawaj serek. Dodaj 25 g Kostki do pieczenia Kasia i wymieszaj ponownie. Żelatynę rozpuść w 1/2 szklanki przegotowanej wody, schłódź i dodaj do masy.
2. Rozpuść 80 g kostki do pieczenia Kasia, dodaj do skruszonych biszkoptów, następnie wsyp cukier puder i wymieszaj. Wymieszaj łyżką masę dokładnie, a następnie umieść ją na dole formy do muffinek (możesz go lekko wcisnąć do dołu).
3. Masę serową umieść na pokruszonych biszkoptach w formie dla muffinków i wstaw do lodówki na godzinę.
4. W międzyczasie podgrzej wiśnie z cukrem pudrem, poczekaj aż cukier się rozpuści. Zmień konsystencję soku poprzez dodanie mąki ziemniaczanej wymieszanej z wodą, co pozostawi sok nienaruszonym (otrzymasz gęstą konsystencję).
5. Umieść sos na górze schłodzonego ciasta.

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