

ANIA STARMACH

Mini serniczki z malinami

Co kupić?

- 12 herbatników digestive (około 120 gramów)
- 80g masła
- 400g 3-krotnie mielonego sera
- 6 łyżek cukru pudru
- 1 laska wanilii
- 2 jajka
- 2 łyżki mąki pszennej
- 100g malin (poza sezonem użyj owoców mrożonych lub do każdego sernika na spód nałóż łyżeczkę konfitury malinowej)

Jak przygotować?

1. Nastaw piekarnik na temperaturę 180 stopni.
2. Masło rozpuść w garnku na małym ogniu, uważając aby się nie przypaliło.
3. Herbatniki drobno pokrusz używając do tego robota kuchennego lub wałka.
4. Do pokruszonych herbatników dodaj masło, wymieszaj. Ciasteczkową masę przełóż do silikonowych foremek na muffinki i ugnieć łyżką. Jeśli takich nie posiadasz, do metalowej formy włóż papierki do muffinków i wtedy przełóż masę ciasteczkową. Formę schowaj do lodówki.
5. Ser przełóż do miski. Wanilię przekrój w poprzek, za pomocą nożyka wyjmij z niej ziarenka i dodaj je do sera. Do miski wrzuć też jajka, mąkę i cukier puder. Wszystko dokładnie wymieszaj za pomocą trzepaczki lub miksera.
6. Wyjmij foremkę na muffinki z lodówki. Do każdego wgłębienia nałóż łyżkę masy serowej, połóż na niej 3 do 4 malin i przykryj kolejną warstwą masy serowej. Serniczki raczej nie urosną, więc wypełnij foremki po brzegi.
7. Wstaw serniczki na 20 minut do piekarnika.

ANIA STARMACH

8. Upieczone serniczki pozostaw w foremkach do studzenia. Dopóki są gorące, są bardzo delikatne i, wyciągając je, możesz je uszkodzić