



# Babeczki sernikowe

Autor: Klaudia Wiśniewska

Danie: **Deser,**

Osób: **1**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

## Przygotowanie

### Masa serowa

Piekarnik ustawić na 160 stopni C. Jajka ubić z cukrem na jasną, pienistą masę, wymieszać delikatnie przy pomocy łyżki. Dodać stopione masło, ser, skrobię, mannę i cukier waniliowy, wszystko wymieszać.

### Pieczenie

Formy na muffinki wysmarować masłem i wysypać tartą bułką, jeśli są silikonowe, wystarczy przesmarować je masłem lub olejem. Na dno każdego dołka wsypać trochę (po kilkanaście sztuk) ziarenek słonecznika a następnie wypełnić formy do pełna masą serową. Na dnie piekarnika ustawić szerokie naczynie wypełnione wrzątkiem. Ustawić formy na półce-kratce grillowej. Po 10 minutach zmniejszyć temperaturę do 140 stopni C. Piec jeszcze 45 minut. Pozostawić w piekarniku do całkowitego ostygnięcia. W trakcie pieczenia nie otwierać drzwiczek.

### Po upieczeniu

Kiedy babeczki całkowicie ostygną, można wyjąć je z foremek, podważając je lekko kuchennym nożem.

### Słonecznik

Na rozgrzaną patelnię wrzucić resztę słonecznika i prażyć go chwilę mieszając. Dodać łyżkę masła, mleka, cukier i podsmażać mieszając aż słonecznik będzie złoty. Gorącymi, karmelizowanymi pestkami posypać wierzch babeczek.

## Wskazówki

Słonecznik szybko się rumieni i łatwo przypala, stąd wymaga uwagi i oczywiście mieszania. Powodzenia!

## Masa serowa

0,5 kg trzykrotnie zmielonego, białego sera ,

50 g stopionego masła łaciate

4 jajka

pół szklanki cukru-pudru

1,5 łyżki skrobi ziemniaczanej

pół łyżki kaszy manny

łyżka cukru waniliowego

2 łyżki rodzynek

## Karmelizowany słonecznik

ok. 25 dag słonecznika

50 g masła łaciate

łyżka mleka łaciate

łyżka cukru pudru