



Mini serniczki do koszyczka

Autor: najlepszewkuchni.pl

Osób: **6**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Herbatniki pokrusz lub zmiel drobno i przełóż do miski. Masło rozpuść, przestudź i zagnieć z herbatnikami.Przełóż ciasto do formy na muffinki i ugnieć za pomocą łyżeczki, aby wyrównać powierzchnię.

Krok 2

Do miski przełóż twaróg sernikowy, dodaj budyń, cukier i wbij 2 jajka. Zmiksuj wszystko krótko, tylko do połączenia składników.

Krok 3

Schłodzoną śmietankę ubij na sztywno mikserem, a następnie wymieszaj (już bez miksowania) z masą serową.Tak wymieszaną masę serową przełóż na przygotowane wcześniej spody z herbatników. Wyrównaj z wierzchu.

Krok 4

Rozgrzej piekarnik do 165 °C (bez termoobiegu). Na najniższą półkę wstaw naczynie żaroodporne wypełnione wrzącą wodą. Dzięki unoszonej się podczas pieczenia parze wodnej serniczki nie opadną i będą bardziej wilgotne.

Krok 5

Serniczki wstaw na środkową półkę i piecz przez 30 minut. Po tym czasie uchyl drzwiczki piekarnika i nie wydymaj serniczeków dopiero wtedy, kiedy piekarnik ostygnie. Zimne serniczki wyjmij z formy i wstaw do lodówki. Przed podaniem udekoruj je kolorowymi jajeczkami. Smacznego!

Składniki:

- 250 g herbatników
- 50 g masła Łaciate
- 500 g twarogu sernikowego Mlekpól 18%
- 50 ml śmietanki UHT Łaciata 36%
- 40 g budyniu waniliowego
- 100 g białego cukru
- 2 średnie jajka
- kolorowe jajeczka czekoladowe