



Śniadaniowe babeczki sernikowe

Autor: kuchenny świat

Danie: **Podwieczorek,**

Osób: **1**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Płatki mielimy na bardzo drobno, rozpuszczamy masło i mieszamy razem. Na dno silikonowych foremek na babeczki wykładamy po łyżeczce płatków wymieszanych z masłem (resztę zostawiamy na górę) i ugniatamy. Wstawiamy do lodówki. Żelatynę rozpuszczamy w gorącej wodzie i odstawiamy do ostudzenia. Borówki myjemy. Serek przekładamy do miseczki, dodajemy miód i mieszamy a następnie mieszamy z przestudzoną żelatyną. Wyjmujemy foremki z lodówki. Na dno z płatków wkładamy po 2 łyżki masy a na niej układamy po kilka borówek (zostawiamy kilka do dekoracji). Na borówki wykładamy resztę masy serowej i resztę płatków z masłem. Wstawiamy do lodówki na min. 1 godz. Wykładamy z silikonowych foremek (zanurzając na kilka sekund w gorącej wodzie) dnem do góry. Dekorujemy pozostałymi borówkami.

składniki

1 szkl płatków kukurydzianych kakaowych

1 łyżka masła łąciate

280 g serka homogenizowanego waniliowego

2 łyżki żelatyny

1/4 szkl gorącej wody

1 łyżka miodu

125 g borówek amerykańskich