



Borówkowe mini serniczki

Autor: Niezapominajka

Osób: 4

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Krok 1

Do miski wsypać mąkę pszenną, kokosową, kukurydzianą i proszek do pieczenia, wymieszać.

Krok 2

Dodać masło, cukier puder żółtka i śmietanę. Posiekać nożem, połączyć składniki i szybko zagnieść ciasto. Zawinąć w folię, odłożyć do lodówki na pół godziny.

Krok 3

Foremki z pomocą pędzelka posmarować rozpuszczonym masłem. Następnie ciasto rozwałkować na grubość 4-5 mm i wylepić foremki. Nakłuć widelcem, ułożyć na blaszce, włożyć do nagrzanego do 180°C piekarnika i upiec na złoty kolor.

Krok 4

Borówki wsypać do rondla, dodać cukier, 2 łyżki wody, rozgotować, przetrzeć przez sito. Żelatynę rozpuścić w 3 łyżkach gorącej wody. Ser biały zmiksować z cukrem waniliowym. Dodać serek homogenizowany, przecier z borówek i płynną żelatynę, powtórnie zmiksować. Masę serową przełożyć do rękawa cukierniczego i napętnić upieczone, zimne babeczki. Ozdobić według własnego uznania, schłodzić.

Ciasto:

1 szkl. mąki pszennej

3 łyżki mąki kukurydzianej

0,5 szkl. mąki kokosowej

0,5 szkl. płatków owsianych

15 dag cukru pudru

20 dag masła Łaciate

2-3 łyżki śmietany Łaciatej 30%

1 łyżeczka proszku do pieczenia

2 żółtka

Masa serowa:

20 dag sera białego

10 dag serka homogenizowanego o smaku waniliowym

15-20 dag borówki amerykańskiej

2 łyżki cukru

3 łyżeczki żelatyny

1 łyżka cukru waniliowego

Dodatkowo:

Borówka amerykańska

Maliny

Masło Łaciate