




Korzenne muffinki z serem

 Renixx

Polecane na: [ciasta](#), [desery](#), [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 50 min

 1 porcja

Składniki:

mąka tortowa - 2 szklanka
masło - 250 g
jajka - 6 szt.
cukier - 1 szklanka
mleko - 0,5 szklanka
kakao - 3 łyżka
soda oczyszczona - 1 łyżeczka
przyprawa do pierników - 1 opakowanie
Masa serowa: -
ser twarogowy - 200-250 g

śmietana gęsta - 3 łyżka
mąka ziemniaczana - 1 łyżeczka
cukier puder - 2-3 łyżka
skórka pomarańczowa
kandyzowana - 1 łyżka
aromat pomarańczowy - - do smaku
jajka - 1-2 szt.
Dodatkowo: -
czekolada deserowa - 1 opakowanie
płatki migdałowe - 2-3 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Masa serowa:

Ser twarogowy przemielić przez maszynkę, dodać żółtko, cukier puder, mąkę ziemniaczaną, śmietanę, dokładnie zmiksować. Pod koniec dodać sztywno ubitą pianę z białka, skórkę pomarańczową i kilka kropel aromatu, wymieszać.

Ciasto:

Cukier, mleko, masło i kakao włożyć do rondla, gotować około 3 minuty. Następnie zdjąć z ognia, ostudzić.

KROK 2: Do przestudzonej masy dodać 6 żółtek, mąkę wymieszaną z sodą oczyszczoną, przyprawę do pierników, wymieszać.

KROK 3: Pod koniec do ciasta delikatnie wmieszać sztywno ubitą pianę z 6 białek.

KROK 4: Do foremek muffinkowych włożyć po łyżce ciasta, łyżeczce masy serowej i przykryć ciastem do 2/3 wysokości foremki. Muffiny włożyć do nagrzanego piekarnika. Piec w temp 180 stopni około 25-30 minut.

KROK 5: Ostudzone babeczki ozdobić rozpuszczoną czekoladą, posypać płatkami migdałowymi.