Mini serniczki na zimno

Renixx

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

70 min | łatwy | 12 porcji

Składniki:

- ciasto francuskie - 1 opakowanie
- jajko - 1 szt.
- ser biały - 15 dag
- śmietana gęsta - 2 łyżka
- cukier wanilinowy - 2 łyżeczka
- cukier puder - 2 łyżka
- truskawki - 10 dag
- maliny - 1/2 szklanka
- galaretka truskawkowa - 1 opakowanie

Dodatkowe info:

Bardzo łatwe do zrobienia, smaczne serniczki na zimno. Truskawki do sera można zastąpić innymi owocami.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ciasto wyjąć z papieru i pokroić na 12 kwadratów. Włożyć do foremek muffinkowych tak, aby wszystkie rogi ciasta wychodziły z foremek.

KROK 2: Nakłuć widelcem, na dno włożyć po 2-3 fasole, posmarować roztrzepanym z łyżeczką cukru waniliowego jajkiem.

KROK 3: Wstawić do nagrzanego do 200 stopni piekarnika i upiec na złoty kolor.

KROK 4: Galaretkę rozpuścić w 100 ml wrzącej wody, ostudzić.

KROK 5: Ser zmiksować ze śmietaną, cukrem pudrem i łyżeczką cukru wanilinowego. Dodać truskawki bez szypułek, zimną galaretkę, powtórnie zmiksować (w razie potrzeby dosłodzić).

KROK 6: Masą serową napełnić upieczone, zimne koszyczki, ułożyć maliny, schłodzić.