

Mini serniczki gotowane z musem truskawkowym



Potrzebne narzędzia*:

- forma silikonowa do mini deserków (model style 25) o pojemność formy to 6 x 110 ml
- okrągły wykrawacz (użyłam foremki o średnicy 6,5 cm z zestawu kótek)
- mata silikonowa (lub stolnica)
- silikonowa mata perforowana, opcjonalnie możesz użyć zwykłej maty silikonowej lub papieru do pieczenia
- listwy do wałkowania (nie są konieczne, ale dzięki nim ciasteczka wychodzą idealnie równe; użyłam listw o grubości 3 mm)
- jednorazowe rękawy cukiernicze (lub rękaw wielorazowy i tyłka 1)
- wałek do ciasta (np. taki)
- szpatuła lub skrobka (ewentualnie nóż)
- waga kuchenna (np. taka)
- sitko
- mikser
- blacha z piekarnika
- zamykany pojemnik lub folia spożywcza
- podkłady pod desery (opcjonalnie)

*dla Twojej wygody na liście narzędzi dodałam linki do produktów z których korzystam. Nie musisz już przeszukiwać internetu w ich poszukiwaniu.

Musisz kupić niezbędne akcesoria?
Użyj kuponu rabatowego "cakeitpl",
który obniży ceny w sklepie Słodka Pasja o 5 %,
a w Miniowe Formy 3D aż o 10%!



Słodka Pasja
AKADEMIA I SKŁEP SŁODKICH DEKORACJI



MINIOWE FORMY 3D

Mini serniczki gotowane z musem truskawkowym



Potrzebne składniki na 6 deserów:

Maślane ciasteczka:

(wyjdzie ich więcej niż potrzebujesz)

- 200 g miękkiego masła
- 125 g cukru pudru
- 2 żółtka
- 1 całe jajko
- 400 g mąki pszennej

Sernik gotowany:

- 500 g twarogu zmielonego trzy razy (polecam ser Wieluń Mój ulubiony)
- 100 g masła
- 140 g drobnego cukru
- 2 duże jajka
- 25 g skrobi ziemniaczanej (lub budyniu w proszku)
- 40 ml mleka
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego

Mus truskawkowy:

- 300 g truskawek (mogą być mrożone)
- 30 g cukru
- 4g żelatyny (1 łyżeczka)

Dekoracje:

- 100 g białej czekolady
- zielony barwnik do czekolady

Mini serniczki gotowane z musem truskawkowym



Opis przygotowania:

Krucze spody:

1. W misie miksera utrzyj masło z cukrem pudrem na jednolitą i puszystą masę.
2. Dodaj żółtka i całe jajko, następnie wymieszaj.
3. Dodaj przesianą mąkę i wymieszaj.
4. Ciasto zawiń w folię spożywczą lub włóż do zamkniętego pojemnika i schłódź w lodówce przez kilka godzin.
5. Rozwałkuj na grubość 3-4 mm.
6. Wytnij okrągłe ciasteczka i ułóż je na blaszce wyłożonej matą perforowaną.
7. Wstaw do piekarnika nagrzanego do 180°C i piecz przez około 12 minut. Ciasteczka powinny się lekko zarumienić na brzegach.
8. Wyjmij i wystudź na kratce.

Sernik gotowany:

1. Masło utrzyj z cukrem aż zrobi się jasne. Dodaj jajka i zmiksuj.
2. Dodaj ser i zmiksuj do połączenia.
3. Masę przełóż do garnka.
4. Zagotuj na średnim ogniu. Cały czas mieszaj, bo łatwo się przypala.
5. Mleko wymieszaj ze skrobią i ekstraktem. Wlej do masy serowej i podgrzewaj do zagotowania.
6. Masą wypełnij formę silikonową niemal do pełna.
7. Na górze ułóż ciastka i dociśnij.
8. Szpatułką zbierz nadmiar sera i wyrównaj.
9. Formę wstaw do zamrażarki na min. 3 godziny.

Mini serniczki gotowane z musem truskawkowym



Mus truskawkowy:

1. Truskawki z cukrem podgrzewaj do czasu aż owoce zaczną się rozpadać.
2. Żelatynę zalej niewielką ilością wody. Odstaw na kilka minut aż napęcznieje.
3. Gorące truskawki przetrzyj przez sitko żeby pozbyć się pestek.
4. Napęczniałą żelatynę wymieszaj z musem.

Składanie deseru:

1. Serniczki wyjmij z zamrażarki i wyciągnij z formy.
2. Wypełnij musem truskawkowym.
3. Umieść w lodówce na kilka godzin, żeby się rozmroziły.

Dekoracja:

1. Roztop czekoladę.
2. 3/4 wymieszaj z barwnikiem.
3. Przełóż do rękawa cukierniczego i wyszprycuj kształty kaktusów.
4. Gdy kaktusy stężeją wykonaj na nich kropki imitujące kolce. Użyj białej czekolady bez barwnika.
5. Na serniczki wysyp rozdrobnione ciasteczka.
6. W środek włóż czekoladowy kaktus.

Masz ochotę na coś nowego?

Po więcej ciekawych
przepisów, tutoriali i recenzji
zajrzyj na blog [Cakeit.pl](https://www.cakeit.pl).

Tutaj też nas znajdziesz:
Facebook: [Cakeit.pl](https://www.facebook.com/cakeit.pl)
Instagram: [Cakeit_pl](https://www.instagram.com/cakeit_pl)
Pinterest: [Cakeit_pl](https://www.pinterest.com/cakeit_pl)