

Mini serniczki z musem jagodowym i domowymi herbatnikami



Potrzebne narzędzia*:

- prosta forma silikonowa do mini deserków (bardzo Ci ją polecam bo jest szalenie uniwersalna), możesz również kupić formę marki Silikomart, pojemność formy to 8 x 80 ml
- okrągły wykrawacz (użyłam foremki o średnicy 6 cm z zestawu kótek)
- stolnica (najlepsza jest silikonowa, np. taka)
- wałek do ciasta (również silikonowy najlepiej się sprawdza. np. taki)
- szpatuła lub skrobka (ewentualnie nóż)
- waga kuchenna (np. taka)
- sitko
- mikser
- blacha z piekarnika
- papier do pieczenia
- folia spożywcza

*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 SKLEP SŁODKICH DEKORACJI



MINIOWE FORMY 3D

*Mini serniczki z musem
jagodowym i domowymi herbatnikami*



Potrzebne składniki (na 18 porcji):

Herbatniki Petit Beurre

100 g masła w temperaturze pokojowej
100 ml śmietanki 30%
250 g mąki pszennej
50 g cukru pudru
szczypta soli

Delikatna masa serowa

350 g twarogu tłustego lub półtłustego, zmielonego
160 ml śmietanki 30%
2 średnie jajka
½ szklanki cukru
2 łyżeczki ekstraktu z wanilii
2 łyżki mąki pszennej

Mus jagodowy

250 ml śmietanki 30%
350 g jagód (mogą być mrożone)
1 łyżka soku z cytryny
50 g cukru
3 łyżeczki żelatyny

Mini serniczki z musem jagodowym i domowymi herbatnikami



Opis przygotowania:

Herbatniki Petit Beurre

1. Wszystkie składniki zagnieć. Umieść ciasto na godzinę w lodówce.
2. Ciasto rozwałkuj na grubość ok. 2 mm. Wykrawaczem wytnij ciasteczka.
3. Każde ciastko nakłuj widelcem.
4. Ciasteczka piecz w temperaturze 180°C przez około 12 minut.
8. Herbatniki powkładaj do foremki silikonowej.

Delikatna masa serowa

1. Wszystkie składniki umieść w misie i wymieszaj.
2. Umieść formę na blaszce i wylej masę serową wypełniając formę w 2/3.
3. Piecz w temperaturze 150°C i przez około 20 minut.

Mus jagodowy

1. Żelatynę zalej niewielką ilością wody i odstaw.
2. Jagody z cukrem i sokiem z cytryny podgrzewaj na średnim ogniu, do momentu aż zaczną się rozpadać.
3. Jagody przez sitko,
4. Żelatynę podgrzej na małym ogniu, do momentu aż się rozpuści. Dodaj do jagód i wymieszaj. Przestudź.
5. Ubij śmietankę. Wymieszaj ją z jagodami.
6. Mus jagodowy nałóż na wystudzone serniczki i wyrównaj.
7. Serniczki włóż do zamrażarki na przynajmniej 2 godziny. Następnie wyciągnij je z formy

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)