

Mini serniczki kokosowe



Autor: **HabibiChi**
Przepisów: **231** Ocena: **7801**

3-4 os. 60 min łatwe dostępne



Składniki:

- 120 g herbatników
- 50 g masła
- 1 łyżka miodu
- 400 g zmielonego twarogu
- 1/3 szklanki cukru
- 2 łyżeczki cukru wanilinowego
- 1 łyżka mąki
- 1 białko
- 5 łyżek wiórek kokosowych
- mus malinowy: 1 opakowanie galaretki, 1 szklanka wrzątku, 250 g mrożonych malin

Sposób przygotowania:

- 1 Herbatniki blendujemy na piasek. Dodajemy roztopione masło oraz miód. Mieszamy. Powinien powstać nam w konsystencji mokry piasek. Następnie blaszkę do muffinek wykładamy papilotkami. Do każdej foremki wkładamy ok 1,5 łyżki masy i delikatnie małą łyżeczką uciskamy tak żeby zgnieść i wyrównać masę. Następnie pieczemy w piekarniku nagrzanym do 160 stopni przez 4-5 minut.
- 2 Do miski wrzucamy twaróg, cukry, mąkę oraz białko i miksujemy do uzyskania jednolitej konsystencji. Dodajemy wiórki kokosowe i wszystko mieszamy. Tak przygotowaną masę przelewamy na wcześniej przygotowany spód z herbatników i pieczemy w temperaturze 150 stopni przez 30 minut.
- 3 Wierzch serniczków możemy udekorować na wiele wiele sposobów. Np świeżymi owocami latem, albo konfiturą o dowolnym smaku, galaretką albo też przygotowanym i przestudzonym musem.

* Maliny zblendować w zamykanym naczyniu następnie przecedzić przez sitko tak aby usunąć pestki. Dodać galaretkę roztopioną w szklance wrzątku i jak przystygnie delikatnie połączyć nimi serniczki.

Chłodzić ok. 1h przed podaniem.

Twoje notatki do przepisu: