

# Sernikobrownies z wiśniami

Autor: **Ellie**Przepisów: **40** Ocena: **768**

> 6 os. 30 min łatwe tanie



## Składniki:

- brownie:
- 100 g gorzkiej czekolady 70%
- 100 g masła
- 100 g mąki
- 3-4 czubate łyżki cukru pudru
- jajko
- masa serowa :
- 500 g sera na serniki
- opakowanie budyniu waniliowego
- jajko
- ok. 100 g cukru pudru
- dodatkowo:
- dżem wiśniowy/konfitura

## Sposób przygotowania:

- 1 Piekarnik nagrzać do 180 stopni. W rondelku na małym ogniu rozpuścić masło z połamana kostki czekoladą. Odstawić do ostygnięcia. Jajko roztrzepać z cukrem pudrem. Wszystkie składniki wraz z mąką połączyć ze sobą mikserem na niskich obrotach. Czekoladową masę wyłożyć do papilotek na ok. 1/3 wysokości. Wstawić do piekarnika na ok. 10-15 minut, w celu podpieczenia spodu.
- 2 W tym czasie twaróg utrzeć z jajkiem, budyniem i cukrem pudrem. Wyłożyć po ok. 1,5 łyżce masy serowej na podpieczone spody babeczek. Dodatkowo nałożyć po łyżeczce konfitury wiśniowej i rozprowadzić delikatnie za pomocą wykałaczki, tworząc esy-floresy. Wstawić ponownie do piekarnika na ok. 30 minut. Ostudzić na metalowej kratce. Smacznego.

## Twoje notatki do przepisu: