

## Mini serniczki na ciastkach Oreo



### BEN-KA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

#### Serniczki:

<b>ciasteczka Oreo</b>	1 opakowanie
<b>masło 82%</b>	1 duża łyż.
<b>twaróg zmielony</b>	20 dag
<b>śmietanka 36%</b>	10 dag
<b>jogurt grecki</b>	10 dag
<b>cukier puder</b>	2 duże łyż.
<b>czekolada starta</b>	2 duże łyż.
<b>żelatyna</b>	1 mała łyż.
<b>woda</b>	2 duże łyż.

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasteczka z nadzieniem czekoladowym kruszymy, dodajemy łyżkę masła i rozdrabniamy. Masą ciasteczkową wykładamy spody 4 foremek cukierniczych, ugniatamy denkiem i wstawiamy do lodówki.

Żelatynę namaczamy w zimnej wodzie, a gdy spęcznieje wlewamy odrobinę wrzątku, mieszamy, a po lekkim ostudzeniu mieszamy z 2 łyżkami jogurtu greckiego.

Do misy miksera wkładamy mielony twaróg, wsypujemy cukier puder, dodajemy śmietanę i pozostały jogurt i chwilę miksujemy. Następnie do masy dodajemy żelatynę, mieszamy i dzielimy masę serową na dwie części.

Białą część układamy warstwą na ciastkach, a do drugiej dodajemy czekoladę w proszku, mieszamy, a gdy biała masa zacznie tężeć, wykładamy na nią masę czekoladową. Serniczki wstawiamy do lodówki do całkowitego stężenia. Przed podaniem możemy je udekorować wg własnego uznania. Ja swoje serniczki posypałam karmelem.