

Mini serniki na zimno z Oreo



KUCHNIA MARTY



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

twaróg zmielony	250 g
śmietana kremowa 30% lub 36%	100 ml
Żelatyna wieprzowa Prymat	1 łyżeczka
ciasteczka typu Oreo	160 g
masło miękkie	35 g
czekolada mleczna	100 g
cukier	60 g
cukier wanilinowy	2 łyżeczki
laska wanilii	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotowanie:

80 g ciastek (góra i dół) rozgniatamy w moździerzu i ucieramy z miękkim masłem. Przygotowanym ciastem wykładamy 2 spody ringów. Mocno dociskamy. Wstawiamy do lodówki.

Twaróg mielimy i ucieramy z cukrem, cukrem wanilinowym i 50 ml śmietanki. Pozostałe 50 ml śmietanki podgrzewamy i rozpuszczamy w niej żelatynę. Ciepłą żelatynę dodajemy do masy serowej. Dokładnie mieszamy. Pozostałe ciastka kruszymy, dodajemy do sera. Laskę wanilii rozcinamy wzdłuż i za pomocą noża albo łyżeczki usuwamy ziarenka wanilii, które dodajemy do masy. Jeszcze raz dobrze mieszamy.

Z lodówki wyjmujemy ringi i napełniamy je masą serową. Ponownie wstawiamy do lodówki.

W kąpieli wodnej rozpuszczamy czekoladę. Serniki wyjmujemy z ringów i przed podaniem polewamy rozpuszczoną czekoladą.