

Cisteczka serowe.



BRIGITTE



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

twaróg	70 gram
herbatniki	60 gram
jajko	1 sztuka
mleko	kilka łyżek
bakalie	
kostka czekolady	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotowanie:

Blaszkę wykładamy papierem do pieczenia i układamy na nim dowolne metalowe foremki do wykrajania ciastek- wysmarowane dokładnie tłuszczem. Herbatniczki moczymy w mleku i wyrabiamy z nich papkę. Papkę wykładamy na dno foremek i dociskamy by przylegała do dna.

Twaróg mielimy z cukrem i żółtkiem, białko ubijamy i łączymy z serkiem. Masę serową wykładamy na papkę z herbatników i wciskamy w nią ulubione owoce, bakalie i kawałki czekolady. Pieczemy do 15 minut w 150 stopniach, zaglądając czy ser się już nie zarumienił- jeśli tak, otwieramy piekarnik i czekamy aż ostygnie, dopiero wyciągamy blaszkę i studzimy ciastka przez godzinkę. Po ostudzeniu ostrożnie je wyciskamy z foremek.