

Mini serniczki z borówką amerykańską



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

10 dag kruchych ciasteczek kakaowych ,5 dag masła + masło do wysmarowania foremek (1 łyżeczka)

borówki amerykańskie	10 dag
Bułka tarta klasyczna Prymat	4 łyżeczki
serek śmietankowy	10 dag
jajko	1 szt.
cukier	2 łyżki
kawa rozpuszczalna	1 płaska łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Bardzo proste ciasteczka - akurat na letni podwieczorek. Tym razem na ciemnym spodzie .
Utrzeć ciasteczka z masłem i kawą w malakserze .Foremki do tartinek (6 o średnicy 10 cm)
wysmarować masłem i wysypać bułką tartą .
Ubić pianę z białką .Ser zmiksować na puch z żółtkiem i cukrem .
Masę z ciasteczek podzielić na 6 części i wyłożyć nią spody foremek do tartinek (takich o średnicy ok 10 cm). Na masę ciasteczkową włożyć po 2 łyżki sera .W ser wcisnąć borówki .
Piekarnik rozgrzać do temperatury 180 * C . Wstawić foremki i piec 40 minut .
Wyjąć . Ostudzić - można posypać cukrem pudrem, poleać polewą jagodową do deserów - jak kto lubi.