Mini serniczki z brzoskwiniami



BABCIAGRAMOLKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ciastka maślane	10 dag
masło	5 dag
Bułka tarta klasyczna Prymat	4 łyżeczki
brzoskwinie	2 sztuki
cukier	2 łyżki
jajko	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Brzoskwinie obrać ze skórki i usunąć pestki- pokroić na plasterki.
Utrzeć ciasteczka z masłem 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 kawałki brzoskwini .
Piekarnik rozgrzać do temperatury 180 * C . Wstawić foremki i piec 40 minut .
Wyjąć . Ostudzić - można posypać cukrem pudrem .
Można dodatkowo koło brzoskwiń wsadzić kawałeczki czekolady .