

Serniczki z niespodzianką



AGNIESZKA_B



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajek	2 szt.
herbatników	5 dag
śmietany 30%	200 ml
masła	1 łyżka
sok z cytryny	do smaku
budyniu waniliowego	4 dag
cukru pudru	5 dag
bita śmietana	do dekoracji
baton	3 szt.
twaróg	30 (pełnotłusty)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Twaróg trzykrotnie przemielić, dodać żółtka, cukier puder, sok wyciśnięty z połowy cytryny i budyn waniliowy. Wszystkie składniki utrzeć na gładką masę. Masę serową łączyć kolejno z śmietaną ubitą na sztywno, pianą ubitą z białek i 2 batonikami Milky Way podzielonymi na mniejsze części.

Herbatniki pokruszyć, wymieszać z roztopionym masłem i wyłożyć na dnie form do muffin wyłożonych papilotkami. Następnie wyłożyć gładką masę serową. Piec około 30 minut w temperaturze 180°C. Przystudzić, zdjąć papilotki, udekorować bitą śmietaną i pozostałym batonikiem, włożyć do lodówki na kilka godzin.