Mini serniczki na ciastkach Oreo



BEN-KA

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Serniczki:

ciasteczka Oreo	1 opakowanie
masło 82%	1 duża łyż.
twaróg zmielony	20 dag
śmietanka 36%	10 dag
jogurt grecki	10 dag
cukier puder	2 duże łyż.
czekolada starta	2 duże łyż.
Żelatyna wieprzowa Prymat	1 mała łyż.
woda	2 duże łyż.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasteczka z nadzieniem czekoladowym kruszymy, dodajemy łyżkę masła i rozdrabniamy. Masą ciasteczkową wykładamy spody 4 foremek cukierniczych, ugniatamy denkiem i wstawiamy do lodówki.
Żelatynę namaczamy w zimnej wodzie, a gdy spęcznieje wlewamy odrobinę wrzątku, mieszany, a po lekkim ostudzeniu mieszamy z 2 łyżkami jogurtu greckiego.
Do misy miksera wkładamy mielony twarożek, wsypujemy cukier puder, dodajemy śmietanę i pozostały jogurt i chwilę miksujemy. Następnie do masy dodajemy żelatynę, mieszamy i dzielimy masę serową na dwie części.
Białą część układamy warstwą na ciastkach, a do drugiej dodajemy czekoladę w proszku, mieszamy, a gdy biała masa zacznie tężeć, wykładamy na nią masę czekoladową. Serniczki wstawiamy do lodówki do całkowitego stężenia. Przed podaniem możemy je udekorować wg własnego uznania. Ja swoje serniczki posypałam karmelem.