

PRZEPIS

Pyszne mini serniczki z kremem Nutella®

Średnie

1 h 10 min



Składniki na 12 porcji

Składniki na masę makową:

- 60 g białego maku
- 25 g masy marcepanowej, startej na tarce
- 25 g zmielonych orzechów włoskich lub pekan
- 25 g zmielonych migdałów
- 1 łyżeczka kandyzowanej skórki pomarańczowej
- 1 łyżeczka płynnego miodu
- 30 g cukru pudru
- 1 łyżeczka kwaśnej śmietany 18%

Składniki na masę serową:

- 450 g twarogu półtłustego, zmielonego przynajmniej dwukrotnie
- 1/4 szklanki kwaśnej śmietany 18%
- 1 jajko
- 1 żółtko
- 100 g cukru pudru
- 1 łyżeczka ekstraktu z migdałów

Dodatkowo:

- 180 g kremu Nutella® (15 g kremu Nutella® na 1 porcję)

Wskazówka:

Wszystkie składniki powinny być w temperaturze pokojowej



Aby przygotować ten pyszny przepis, wystarczy 15 g kremu Nutella® na 1 porcję!

MINI SERNICZKI - WYKONANIE

- 1** | **Masa makowa:**
Mak zalać wrzącą wodą (do pokrycia) gotować przez 15min, odstawić do wystygnięcia. Odsączyć na gęstym sitku z nadmiaru wody, trzykrotnie zemleć w maszynce do mięsa z drobnym sitkiem.
Tak przygotowany mak przełożyć do naczynia, dodać pozostałe składniki i dobrze wymieszać do połączenia.
- 2** | **Masa serowa:**
Wszystkie składniki umieścić w naczyniu i wymieszać do połączenia się składników i uzyskania gładkiej masy. Nie napowietrzać masy mikserem.
- 3** |
Formę do muffinek wyłożyć 12 papilotkami. Na sam spód wyłożyć masę makową, wyrównać. Uzupelnąć masą serową prawie do wysokości papilotki.
-
- 4** |
Piec w temperaturze 150°C przez około 25 minut lub do momentu, aż powierzchnia mini serniczków będzie ścięta i sprężysta przy dotyku patyczkiem.
Po schłodzeniu serniczków wycisnąć krem Nutella® z rękawa cukierniczego (15 g na 1 porcję).