

# Mini serniczki na spodzie migdałowym



Autor: **Mechanik79**  
Przepisów: **127** Ocena: **5926**



> 6 os.



60 min



średnie przystępne



## Składniki:

- 60 dag twarogu półtłustego
- 30 dag białej czekolady
- 250 dag śmietany 30%
- 2 łyżki cukru waniliowego
- 15 dag migdałów w płatkach
- 15 dag cukru pudru
- czubata łyżka mąki pszennej
- 5 białek średnich jajek
- 12 dag drobnego cukru

## Sposób przygotowania:

- 1 Zaczynamy od przygotowania spodu migdałowego:  
Płatki migdałów rozdrabniamy w blenderze, dodajemy cukier puder oraz czubatą łyżkę maki.  
Całość mieszamy łyżką.  
Białka ubijamy z drobnym cukrem na sztywną pianę.  
Do ubitej piany w trzech porcjach dodajemy przygotowane wcześniej suche składniki i mieszamy.  
Wylewamy na dużą blachę i równomiernie rozprowadzamy po całej blasze.  
Pieczemy w 180°C 12-14 minut.  
Od razu po wyjęciu z pieca ciasto przewracamy na lewą stronę, odrywamy papier do pieczenia i ringiem odpowiedniej wielkości (zobacz film) wycinamy spody.



2 Masa serowa.

Śmietanę ubijamy na 3/4 czyli do momentu kiedy widzimy że zaczyna zmieniać konsystencję na sztywną.

Twaróg półtłusty mielimy przez maszynkę (lub przeciskamy przez praskę), dodajemy do niego 2 łyżki cukru waniliowego oraz rozpuszczoną w kąpieli wodnej białą czekoladę i mieszamy mikserem.

Do wymieszanego sera dodajemy w dwóch porcjach śmietanę ciągle ubijając.

Gotową masę przekładamy do rękawa cukierniczego i wyciskamy do foremek silikonowych dokładając do każdego serniczka spód migdałowy lekko dociskając.

Tak przygotowane wkładamy na przynajmniej 2h do zamrażarki aby stężały i można było je łatwiej wyjąć z foremki.

Gotowe serniczki przechowujemy w lodówce. Podajemy najlepiej z dwoma sosami jeden lekko kwaskowaty z owoców leśnych a drugi słodki przykładowo z mango i marakui.



Twoje notatki do przepisu: