

Mini serniczki z kajmakiem



czas przygotowania: **30 min**



poziom trudności: **średni**



Składniki

- sernik na zimno Gellwe – 1 opakowanie
- mleko – 500 ml
- serki homogenizowane naturalne – 2 sztuki po ok. 150 g
- biszkopty okrągłe – 15 sztuk
- orzechy ziemne solone – 120 g
- masa krówkowa (kajmakowa) – 300 g

Sposób przygotowania

- 1 Papierowe papilotki umieść w formie do muffinek.
- 2 W każdej papilotce umieść okrągły biszkopecik. Masę sernikową przygotuj według instrukcji na opakowaniu.
- 3 Wlej w równych ilościach do papilotek. Wstaw formę do lodówki do całkowitego stężenia na ok. 2 godziny.
- 4 Zdejmij papierowe papilotki z mini serniczków. Na każdym rozsmaruj masę krówkową i posyp solonymi orzechami ziemnymi.
- 5 Smacznego!



Produkty Gellwe użyte w przepisie Mini serniczki z kajmakiem



Sernik na zimno

Lekkie, delikatne i pyszne ciasto na zimno. Sprawdzi się nie tylko ze świeżymi owocami ale i galaretką Gellwe. To wyśmienity deser dla całej rodziny nie tylko na ciepłe ale i chłodne dni.

Opakowanie zawiera: 193g