Mini serniczki z konfiturą truskawkowo-malinową

czas przygotowania: **50 min**

poziom trudności: **średni**

Składniki

KONFITURA:

- truskawki - 700g
- maliny - 300g
- Konfiturex 3:1 Gellwe - 1 opakowanie
- cukier - 350g

MINI SERNICZKI:

- twaróg na sernik - 500g
- mascarpone - 200g
- jajko - 1 szt.
- budyń waniliowy Gellwe - 1 opakowanie
- cukier - 150g
- ekstrakt waniliowy Gellwe - kilka kropel
- herbatniki - 100g
- masło - 50g

DEKORACJA:

- truskawki - kilka sztuk
- listki mięty - kilka sztuk

Sposób przygotowania

1. Truskawki umyj, usuń szypułki i razem z malinami delikatnie rozdrobnij.
2. Przełóż owoce do garnka, dodaj Konfiturex 3:1 Gellwe i zagotuj, cały czas mieszając.
3. Dodaj cukier, ponownie zagotuj i gotuj na małym ogniu przez 1 minutę.
4. Zdejmij garnek z palnika i mieszaj jeszcze przez około minutę, aż piana zniknie.
5. Gorącą konfiturę przelej do wyparzonych słoików, szczelnie zakręć i odstaw do góry dnem na 5 minut.
6. Masło rozpuść i połącz z drobno pokruszonymi herbatnikami.
7. Powstałą masą wyłóż spód 12 papilotek umieszczonych w formie do muffinów.
8. Do miski przełóż twaróg, mascarpone, jajko, cukier, ekstrakt waniliowy oraz proszek budyniowy Gellwe.

   Krótko zmiksuj tylko do uzyskania jednolitej, gładkiej masy.

9

10 Rozdziel masę serową pomiędzy papilotki.

11 Piecz w temperaturze 180°C przez 15–20 minut.

12 Po upieczeniu pozostaw serniczki do całkowitego wystudzenia.

13 Przed podaniem udekoruj konfiturą truskawkowo-malinową, świeżymi owocami i listkami mięty.

Produkty Gellwe użyte w przepisie
Mini serniczki z konfiturą truskawkowo-malinową

Konfiturex 3:1 30g

Konfiturex to produkt żelujący do dżemów i konfitur. Zawartość opakowania służy do przygotowania konfitury lub dżemu z kilograma owoców.

Mieszanka żelująca do konfitur i dżemów niskosłodzonych. Zawartość opakowania wystarczy do przygotowania konfitury lub dżemu z 1 kg owoców + 0,35 kg cukru.
Produkt na bazie naturalnej pektyny owocowej.

Warto pamiętać:
Aby konfitura zachowała piękny kolor i wyrazisty smak (szczególnie ze słodkich owoców), należy dodać szczyptę kwasku cytrynowego Gellwe.

Opakowanie zawiera: 30g

Budyń waniliowy

Budyń o smaku waniliowym w proszku na 500 ml mleka.

Opakowanie zawiera: 40 g

Aromat waniliowy

Aromat waniliowy o intensywnym smaku, idealnie pasuje jako dodatek do ciast i deserów.
Gwarancja wspaniałych wypieków.

Opakowanie zawiera: 12ml