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 biszkopcik. 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