

Miniserniczki Wielkanocne



czas przygotowania: **40 min**



poziom trudności: **średni**



Składniki

- sernik na zimno Gellwe – 1 opakowania
- mleko – 500 ml
- serek homogenizowany naturalny – 2 sztuki po ok. 150 g
- okrągłe biszkopty – 15 sztuk
- posiekana mleczna czekolada – 80 g
- adwokat – 100 g

Sposób przygotowania

- 1 Papierowe papilotki umieść w formie do muffinek. W każdej papilotce umieść okrągły biszkopik.
- 2 Zawartość opakowania sernika wsyp do miski, zalej gorącym mlekiem i wymieszaj do całkowitego rozpuszczenia.
- 3 Wlej adwokat i wymieszaj. Odstaw do momentu, aż masa zacznie gęstnieć.
- 4 Tężejącą masę ubij za pomocą miksera na wysokich obrotach (ok. 3 min), dodaj serki homogenizowane, czekoladę i ubijaj kolejne 2 minuty. Masą wypełnij papilotki.
- 5 Wstaw formę do lodówki do całkowitego stężenia na ok. 2 godziny. Zdejmij papierowe papilotki z mini serniczek. Każdy udekoruj zieloną posypką i jajkami z czekolady.
- 6 Smacznego!



Produkty Gellwe użyte w przepisie Miniserniczki Wielkanocne



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