



Miniserniczki Wielkanocne

Czas przygotowania: **40 min**



Potrzebne produkty Gellwe

Sernik na zimno

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

Krok

Opis przygotowania

- 1.** Papierowe papilotki umieść w formie do muffinek. W każdej papilotce umieść okrągły biszkopcik.
- 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 serniczków. Każdy udekoruj zieloną posypką i jajkami z czekolady.

6. Smacznego!