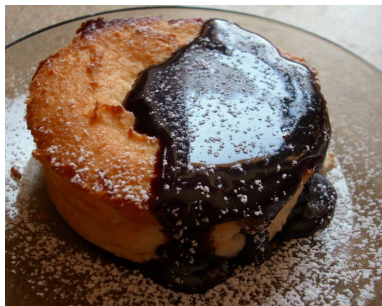


Serniczki z ricotty

Przepis dodany przez użytkownika Malina



Serniczki w wersji mini. Bardzo smaczne, na każdą okazję.

Czas przygotowania: 20 minut
Ilość porcji: 5-6
Stopień trudności: bardzo łatwe
Koszt: 10 PLN

Potrzebne składniki:

- Ricotta - 50-60 dag
- Cukier - ok. 1/2 szkl.
- Aromat waniliowy a jeszcze lepiej laska wanilii - kilka kropel/ 1 szt.
- Jajka - 2 szt.
- Cynamon - 1 szczypta(y)

Przydatne akcesoria:

Kokilki (ramekiny, naczynka do zapiekania), mikser, miseczka

Etapy przyrządzania:

1. Ricottę z cukrem utrzeć na w miarę jednolitą, gładką masę. W miseczce rozkłócić całe jajka i dodać do serka. Wlać kilka kropel aromatu waniliowego lub ziarenka wanilii, wszystko ładnie wymieszać. Każdą foremkę lekko natłuścić i wypełnić masą serową. Z podanych proporcji wychodzi 6 szt. serniczków. Foremki wkładamy do nagrzanego piekarnika (170-180 st.) i pieczemy do 40 min. Wierzch sernika ma się zarumienić wtedy wyciągamy z piekarnika i zostawiamy do ostudzenia.

Jak podawać?

Podawać można na kilka sposobów: posypać cukrem pudrem ozdobić wisienką kandyzowaną, polać sosem czekoladowym lub malinowym, Świetnie komponują się z lodami waniliowymi. Serniczki przed podaniem zwłaszcza na drugi dzień warto włożyć na minutę do mikrofal i podgrzać.

Uwagi:

Przepis z programu „Na słodko”