

SERNICZKI ROBACZYWKI

Przepis na 12-14 serniczków w formie muffinek

Spód brownie:

- 150 g masła
- 150 g drobno posiekanej gorzkiej czekolady
- 2 jajka
- 100 g cukru
- 90 g mąki pszennej

Masło pokroić na kawałeczki, włożyć do rondelka i na małym ogniu roztopić mieszając. Odstawić z ognia, dodać czekoladę i mieszając roztopić do uzyskania jednolitej masy.

W oddzielnej misce zmiksować jajka z cukrem (nie ubijać). Dodać do nich roztopioną czekoladę z masłem i zmiksować krótko na gładką masę. Dodać mąkę i krótko zmiksować na jednolite ciasto.

Sernik:

- 500 g twarogu na sernik
- 2 jajka
- 100 g brązowego cukru
- 180 g gładkiego masła orzechowego
- 50 ml śmietany kremówki
- łyżeczka cukru wanilinowego
- łyżeczka mąki ziemniaczanej
- Wszystkie składniki zmiksować do połączenia i gładkości.

Wypełnić przygotowaną blaszkę/foremki pilnując proporcji: 1/3 spód brownie, 2/3 sernik; gotowe serniczki piec przez ok. 30-35 min w temperaturze 160°C. Dekorować wedle uznania.

Marta Zakrzewska, Katedra Zoologii Bezkręgowców i Parazytologii