

Mini serniczki kawowe ze słonym karmelem

Bajeczny słodko-słony deser

 Czas na High: 1,5

 Czas na Low: -

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 30

Składniki

- 3/4 kubka mielonych czekoladowych ciasteczek lub wafli czekoladowych,
- 4 łyżki rozpuszczonego masła,
- 1/3 szklanki cukru,
- 220 g zmielonego sera twarogowego,
- 1 duże jajko,
- 30 g rozpuszczonej i wystudzonej gorzkiej czekolady,
- 1/2 łyżeczki ekstraktu wanilii
- 1/2 łyżeczki kawy rozpuszczalnej
- 1/8 łyżeczki soli
-
- Słony karmel
- 4 łyżki masła,
- 1 szklanka brązowego cukru,
- 1/2 szklanki śmietany kremówki
- 1/2 łyżeczki soli morskiej lub koszernej
- 1 łyżka ekstraktu wanilii
- bita śmietana do serwowania - opcjonalnie
-



© 52 Kitchen Adventures

Wykonanie:

4 małe słoiczki delikatnie natłuścić, możesz użyć oliwy w aerozolu. Wymieszaj zmielone ciasteczka lub wafle czekoladowe z masłem, następnie przełóż czubatą łyżką do każdego słoika. Masę w słoiku ugnieć i wyrównaj. W dużej misce ubij cukier i serek na gładką masę. Dodaj jajko, a następnie rozpuszczoną czekoladę, wanilię, kawę rozpuszczalną i sól. Składniki dokładnie wymieszaj.

Napełnij masą słoiczki do 3/4 wysokości i umieść je w misie wolnowaru.

Ostrożnie wlej gorącą wodę wokół słoików, tak by były zanurzone w 3/4 wysokości. Przykryj i gotuj na poziomie HIGH przez 1,5 godziny. Po zakończeniu zawartość słoiczków powinna być stała.

Wyjmij słoiczki z wolnowaru i po ostudzeniu włóż na 2 godziny do lodówki.

Aby przygotować słony karmel, dodaj do rondelka masło, brązowy cukier, śmietanę kremówkę i sól. Składniki gotuj na średnim ogniu przez 7 minut, mieszając od czasu do czasu. Dodaj wanilię i gotuj jeszcze 1 minutę, by masa stała się gęsta.

Przelej karmel do słoika, a następnie włóż do lodówki, by go schłodzić. Gdy wszystko jest gotowe, przed podaniem, polej serniczki karmelem. Możesz też serwować serniczki ozdobione bitą śmietaną i sosem karmelowym.