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
•

Wykonanie:

4 małe słoiczki delikatnie natłuść, możesz użyć oliwy w aerozolu. Wymieszaj zmielone ciasteczka lub wafle czekoladowe z masłem, następnie przełóż czubatą łyżkę 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 umieścić 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 bita śmietaną i sosem karmelowym.