**Mini sernik z ricotty z musem malinowym**

**Przepis rekomenduje Dwór Korona Karkonoszy**

**SKŁADNIKI SERNIKA:**

500g ser Ricotta

4 jajka

4 łyżeczki cukru pudru

½ łyżeczki proszku do pieczenia

1łyżeczka budyniu waniliowego

**SKŁADNIKI MUSU:**

250g maliny (mogą być mrożone)

50g cukru pudru

**WYKONANIE:**

Blaszkę wykładamy papierem do pieczenia. Następnie robimy krążki do wyłożenia mini serniczków:

z papieru do pieczenia wycinamy paski szerokości 5cm, zwijamy w rulon średnicy ok 6-7cm i spinamy np. zszywaczem do papieru by nam się nie rozwinęły. Posłużą nam za foremki do mini serniczków.

Oddzielamy białka od żółtek.Z białek ubijamy pianę. Żółtka ubijamy z cukrem pudrem na puszystą masę ok 2 minuty. Dodajemy ser, proszek do pieczenia i budyń i jeszcze chwilę ubijamy do połączenia składników. Pianę z białek przekładamy do masy serowej i delikatnie mieszamy.

Maliny zasypujemy cukrem pudrem w rondelku i gotujemy je chwilę na wolnym ogniu ok. 5 minut, aby sos się zredukował. Pamiętajmy o mieszaniu, aby się nie przypaliły. Maliny przecieramy przez sitko w celu pozbycia się pestek. Odstawiamy do wystygnięcia.

Piekarnik nagrzewamy do 180\*C – termoobieg. Krążki układamy na blaszce z papierem do pieczenia, wypełniamy je masą serową do ¾ wysokości. Pieczemy 12-15 minut. Po wyciągnięciu z pieca należy odczekać 5-10 minut zanim odwiniemy papier od serniczka. Robimy to bardzo ostrożnie, aby się nie poparzyć.

Na talerzu wykładamy 2-3 łyżki musu malinowego, na mus kładziemy mini serniczek i posypujemy cukrem pudrem. W sezonie można dodatkowo udekorować wypiek świeżymi malinami. Najlepiej smakuje podany na ciepło.

Opracowanie: <www.dwor-korona.pl>