
Babeczki serowe z musem truskawkowym



Składniki

- 115 g cukier kryształ
- 30 dag truskawki
- 3 szt. jajka
- 700 g zmielony twaróg
- 1 łyżeczka cukier waniliowy

Sposób przygotowania

Zmielony twaróg zmiksować z jajkami, cukrem oraz cukrem waniliowym. Masę serową wyłożyć do foremek na muffinki. Babeczki piec w temperaturze 160 stopni C. przez około 40 minut. W trakcie pieczenia zrobić mus truskawkowy- zblendować truskawki-po wystygnięciu połączyć musem truskawkowym po babeczkach. Babeczki nałożyć na talerzyk. Rada: Najlepiej jeść w foremkach, ponieważ po ściągnięciu się rozsypią.