

Słodkie Taco serniki

30—45 Min

Składniki - Ilość osób: 6

= Kotányi Produkte

Składniki główne

12 szt	Małe tortille
150 g	Masło klarowane
10 łyżek	Drobny cukier lub cukier puder
1 młynek	Nuta Kardamonu
1 szt	Foremki do muffinek

Na nadzienie sernikowe

300 g	Serek śmietankowy
2 łyżeczki	Sok z limonki
60 ml	Śmietana kremówka
1 torebka	Cukier z prawdziwą Wanilią Bourbon
2 łyżki	Cukier puder

Na polewę

1 szt	Słoik dżemu truskawkowego z kawałkami owoców
4 łyżki	Sok z limonki
1 łyżka	Woda

Przygotowanie

1. Cukier drobnoziarnisty wymieszaj z kilkoma łyżeczkami przyprawy z młynka Kotányi Nuta Kardamonu. Następnie rozpuść masło na patelni.
2. Smaż tortille z obu stron na gorącym klarowanym maśle przez kilka sekund, aż nabiorą złotego koloru. Następnie obtocz je w misce z mieszanką cukru, aż tortille pokryją się cukrem. Umieść skorupki tortilli w szczelinach między foremkami na muffiny i pozwól im ostygnąć.
3. W tym czasie możemy przygotować polewę. Wymieszaj dżem truskawkowy z sokiem z limonki i odrobiną wody.
4. Ubij śmietanę, aż będzie sztywna. Wymieszaj serek śmietankowy i cukier puder, następnie dodaj cukier waniliowy i sok z limonki, połącz składniki, delikatnie wymieszaj aż masa będzie gotowa.
5. Napełnij tortille masą serową i udekoruj sosem truskawkowym.

WSKAZÓWKA: Podawaj z sosem waniliowym i sosem czekoladowym, jeśli lubisz. Jeśli masz świeże truskawki dodaj pokrojone kawałki do dekoracji.