



## Serniczki gryczane z imbirem

★★★★★ (13)

65 minut

4 osób

łatwy

### Wartości odżywcze

**853 kcal** / 1 porcję (266 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie

Kaloryczność <b>321.08 kcal</b> 16.05%	Białko <b>6.61 g</b> 13.22%	Węglowod. <b>34.22 g</b> 12.67%	Tłuszcze <b>18.23 g</b> 26.04%	Błonnik <b>1.63 g</b> 6.52%	<b>GDA</b> <b>16.05%</b>
--	-----------------------------------	---------------------------------------	--------------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------

### Składniki

- Kasza gryczana sucha - 200g
- Mascarpone - 250g
- Limonka - 100g (sztuka)
- Imbir korzeń - 20g
- Czekolada gorzka - 100g
- Jaja kurze surowe - 200g (4 sztuki)
- Cukier - 114g (19 łyżeczek)
- Mąka pszenna, typ 550 - 30g (¼ szklanki)
- Skrobia ziemniaczana - 5g (½ łyżki stołowej)
- Proszek do pieczenia - 4g (łyżeczka)
- Masło ekstra - 40g (8 łyżeczek)

### Sposób przyrządzenia

**KROK 1:** Ugotowaną kaszę wrzuć do miksera z dokładnie zmiksuj. Następnie przełóż ją do miski. Dodaj ser mascarpone i wymieszaj.

**KROK 2:** Oddziel żółtka od białka, dodaj 50 g cukru do oddzielonych żółtek. Ubij je z cukrem na sztywną masę. Skórkę z 1 limonki zetrzyj do miski z kaszą i serkiem. Dodaj starty imbir na tarce o drobnych oczkach i dokładnie wszystko wymieszaj. Do masy dodaj ubite żółtka i znowu dokładnie wymieszaj. Dodaj mąkę ziemniaczaną i pszenną oraz szczyptę proszku do pieczenia. Wszystko dokładnie wymieszaj.

**KROK 3:** Ubij białka z cukrem na sztywną pianę, którą następnie partiami dodawaj do masy starając się, by delikatnie ją wmieszać. Ostatnią partię ubitych białek mieszaj bardzo powoli. Masa powinna być stabilna, niezbyt luźna i ładnie się zarabiać.

**KROK 4:** Małe formki np. kokilki dokładnie posmaruj masłem i obsyp cukrem. Rógrzej piekarnik do 180 st. C. Masę równomiernie przenieś do kokilek. W masie zanurz kawałki czekolady. Blachę z kokilkami wstaw do piekarnika na 30 minut.

Smacznego!

