

Sernik w wersji mini zapiekany w słoiczkach

Takie mini serniczki przygotowałam dla tych, których kocham na te Walentynki. Najbardziej żałuję, bo były takie osoby, które bardzo kocham, a nie mogły ich spróbować... Walentynki to bardzo miły dzień, ale dla mnie też czas na rozmyślenia chwilowe, co by było gdyby. Zatrzymuję się jednak tylko na chwilę, bo jestem tu i teraz, i tu jest dobrze. Wolę skupić się na tym co jest dla mnie dobre i na tym co jeszcze dobrego na mnie czeka.

Serniki mini przygotowałam według tego [przepisu](#) razem z młodszym synem. On mieszał, rozgniatał, było rodzinnie, wesoło i mnóstwo bałaganu.

Mini serniki wyglądają idealnie, kiedy podane są w eleganckich słoiczkach. Ja użyłam słoiczków [WECK](#) o rozmiarze 290 ml. Pierwszy raz piekłam też sernik w kąpielni, mimo obaw, wyszło dokładnie tak jak chciałam.

Jedne z moich ulubionych ustawień: f/5, 8s., ekspozycja +0,3, ISO 200. Urocza podstawka w czerwone kropki to torebka, którą dostałam w sklepie kosmetycznym, kiedy robiłam drobne zakupy. Jak widać, wszędzie szukam inspiracji.



Na 8 słoików **WECK** potrzebujesz:

- 4 opakowania serka Philadelphia,
- 1 szklanka cukru (ksylitolu),
- 6 jajek,
- 240 ml śmietany 18%,
- 2 łyżeczki ekstraktu waniliowego,
- szczypta soli,

Dodatkowo:

- 2 słoiki ulubionego dżemu (u mnie brzoskwiniowy słodzony sokiem z jabłek),
- ok. 100 g masła i 200 g ciasteczek

Składniki na sernik umieść w misie robota kuchennego i dokładnie wymieszaj. Masę na serniki mini przełóż do słoiczków (3/4 wysokości). Słoiczki umieść w głębokim naczyniu do pieczenia, zalej je gotującą się wodą do połowy wysokości słoiczków. Przykryj folią aluminiową i wstaw do nagrzanego piekarnika (180 stopni). Piecz około 30 minut do stężenia serników. Zostaw do wystygnięcia na noc, najlepiej w lodówce.

Ciasteczka rozgnieć na pył, dodaj rozpuszczonego masła. Powstałą masę wysyp na blachę do pieczenia pokrytą papierem i zapiecz przez około 10 minut w temperaturze 180 stopni.

Na następny dzień do każdego słoiczka nałóż po kopiastej łyżce ulubionego dżemu. To będzie druga warstwa. Trzecią warstwą będą ciasteczka zapieczone w maśle. Smacznego!