**Koszyczki z ciasta francuskiego z serem pleśniowym i śliwkami kalifornijskimi**

|  |  |
| --- | --- |
| Składniki:* 1 opakowanie ciasta francuskiego
* 1 mała śmietana 18%
* 10 śliwek kalifornijskich
* 100g sera pleśniowego
* 50g sera Ementaler
* 50g orzechów włoskich
* 3 jajka
* 2 łyżki posiekanej natki pietruszki
* 2 szczypty soli
* masło do smarowania foremek

Przygotowanie:W zależności od wielkości foremek (kokilek), którymi dysponujemy, ciasto podzielić na 6 lub 8 porcji. Foremki wysmarować masłem, wyścielić kawałkami ciasta francuskiego. Śliwki kalifornijskie pokroić w paski. Orzechy włoskie posiekać. Do wyższej miski wbić jaja, dodać śmietanę, zetrzeć Ementaler, dodać pokruszony ser pleśniowy, sól, całość dokładnie wymieszać (można użyć blendera). Dodać pokrojone śliwki kalifornijskie, orzechy włoskie i natkę pietruszki. Masę przełożyć do foremek wyłożonych ciastem francuskim. Koszyczki piec przez 35-40 minut w piekarniku rozgrzanym do temperatury 170 stopni, funkcja grzanie góra-dół, ostatnie 5 minut z funkcją termoobieg. | Koszyczki z ciasta francuskiego 1.jpg |
|   | **6-8 porcji**Czas przygotowania:**60 min** |