**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** |