

BERGMANN

AIR FRYER

najlepsze przepisy



Gotuj szybciej, zdrowiej i smaczniej!

BERGMANN

AIR FRYER

najlepsze przepisy

Gotuj szybciej, zdrowiej i smaczniej!

SPIS PRZEPISÓW

TRÓJKĄTY Z SERA FETA	3
SMAŻONA CUKINIA W PANIERCE	4
CHRUPIĄCE KAWAŁKI Z KURCZAKA	5
CHIPSY WARZYWNE	6
MUFFINY BANANOWE	7
BROWNIE CZEKOLADOWE	8
WARZYWA W STYLU PISTO	9
FRYTKI Z ZIEMNIAKÓW	10
SAN JACOBOS Z SEREM I SZYNKĄ	11
PIECZONE ŻEBERKA Z WARZYWAMI	12
PALUSZKI Z MORSZCZUKA W STYLU CAJUN	13
PALUSZKI Z MORSZCZUKA W STYLU BARBECUE	14
KOTLETY WIEPRZOWE Z MIODEM	15
NUGGETSY Z KURCZAKA Z MIODEM	16
FILET Z ŁOSOSIA Z SOSEM TATARSKIM	17
BAKŁAŻANY Z MIODEM TRZCINOWYM	18
FRYTKI Z ZIEMNIAKÓW W CURRY	19
SŁODKIE BATATY-PRZEKĄSKA	20
CIASTEczKA CZEKOLADOWE	21
TARTA SEROWA	22



TRÓJKĄTY Z SERA FETA

 **200 °C**
Temp. pieczenia

 **15 min**
Czas przygotowania

Składniki

- 1 żółtko
- 85 g sera feta
- 2 łyżki oleju roślinnego
- 2 łyżki posiekanej natki pietruszki
- 1 dymka (biała i jasnozielona część)
- świeżo mielony pieprz
- 5 arkuszy ciasta francuskiego

Przygotowanie

1. Rozgrzej frytkownicę beztłuszczową do 200 °C.
2. W misce dokładnie wymieszaj żółtko z pokruszoną fetą, natką pietruszki, drobno posiekaną dymką i pieprzem.
3. Arkusze ciasta francuskiego oprósz lekko mąką i rozłóż na blacie. Każdy arkusz przetnij na 3 równe pasy.
4. Na dolnym końcu każdego paska ułóż 1 łyżkę przygotowanego farszu.
5. Złóż i zawijaj pasek pod kątem, aż powstaną trójkąty; powtarzaj aż do wyczerpania ciasta.
6. Posmaruj każdy trójkąt odrobiną oleju.
7. Ułóż trójkąty w koszyku frytkownicy w jednej warstwie i piecz 8 min, następnie przewrót i piecz kolejne 5–7 min., aż będą złociste i chrupiące.

Smacznego!



SMAŻONA CUKINIA W PANIERCE

 **180 °C**
Temp. pieczenia

 **10 min**
Czas przygotowania

Składniki

- 2 cukinie
- 60 g mąki pszennej
- 12 g soli
- 2 g świeżo mielonego pieprzu
- 2 jajka, roztrzepane
- 15 ml mleka
- 85 g bułki tartej
- 25 g tartego sera parmezan
- spray do pieczenia (olej w atomizerze)
- serek kremowy do podania

Przygotowanie

1. Rozgrzej frytkownicę beztłuszczową do 180 °C.
2. Cukinie umyj, odetnij końce i pokrój w słupki o grubości około 2 cm.
3. Na talerzu wymieszaj mąkę, sól i pieprz.
4. W osobnym naczyniu połącz roztrzepane jajka z mlekiem.
5. W trzecim naczyniu wymieszaj bułkę tartą z parmezanem.
6. Każdy słupek cukinii kolejno obtocz w mące, potem zanurz w jajku, a na koniec w bułce tartej z parmezanem.
7. Ułóż obtoczone kawałki cukinii w koszyku frytkownicy w jednej warstwie i spryskaj sprayem do pieczenia.
8. Piecz 8 minut w 180 °C, aż panierka będzie złocista i chrupiąca.
9. Podawaj od razu z serem kremowym jako dip.

Smacznego!



CHRUPIĄCE KAWAŁKI Z KURCZAKA



180 °C
Temp. pieczenia



22 min
Czas przygotowania

Składniki

- 1 szklanka grubo zmielonych, chrupiących płatków ryżowych
- 1/2 szklanki mleka
- 2 łyżki mąki pszennej (uniwersalnej)
- 1/2 łyżeczki soli
- 1/3 łyżeczki suszonego tymianku
- 1/3 łyżeczki tłuszczu drobiowego*
- 2 piersi z kurczaka bez skóry (pokrojone w połówki)
- 1 łyżka oleju roślinnego

Przygotowanie

1. Rozgrzej frytkownicę beztłuszczową do 180 °C (ok. 3–5 min.).
2. W małej miseczce połącz płatki ryżowe, mąkę, sól, tymianek i tłuszcz drobiowy.
3. W drugiej miseczce wlej mleko.
4. Kurczaka zanurz kolejno w mleku, a potem w mieszance płatków z przyprawami, dokładnie obtaczając każdy kawałek.
5. Ułóż kuleczki z kurczaka w koszyku frytkownicy w jednej warstwie i skrop olejem.
6. Piecz 10 min., następnie obróć kawałki, piecz kolejne 8–12 min., aż będą złociste i chrupiące.

Smacznego!



CHIPSY WARZYWNE

 **200 °C**
Temp. pieczenia

 **10 min**
Czas przygotowania

Składniki

- 1 marchewka
- 1 batat
- 2 ziemniaki
- 1 burak
- ½ cukinii
- kawałek manioku (ok. 100 g)
- sól
- świeżo mielony pieprz
- 1 łyżka oliwy z oliwek lub spray do oleju

Przygotowanie

1. Warzywa obierz, umyj i osusz.
2. Pokrój je w bardzo cienkie plasterki (ok. 2 mm) – tak, aby po upieczeniu miały formę chrupiących chipsów.
3. Przełóż plasterki do miski, skrop oliwą (lub spryskaj sprayem), delikatnie wymieszaj.
4. Posyp solą i pieprzem według uznania.
5. Ułóż je w koszyku frytkownicy w jednej warstwie (piec partiami, jeśli jest ich dużo).
6. Piecz w 200 °C przez 10 minut, aż będą złociste i chrupiące.

Smacznego!



MUFFINY BANANOWE



180 °C
Temp. pieczenia



15 min
Czas przygotowania

Składniki

- 2 dojrzałe banany
- 1 łyżka oleju roślinnego
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
- 1 łyżeczka cynamonu
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżka cukru
- 2 łyżki mąki pszennej
- 1 jajko

Przygotowanie

1. Rozgrzej frytkownicę beztłuszczową (AirFryer) do 180 °C (ok. 3–5 min.).
2. W misce dokładnie wymieszaj olej, jajko i cukier.
3. Dodaj przeciśnięte widelcem banany, ekstrakt waniliowy i cynamon.
4. Wsyp proszek do pieczenia, mąkę i delikatnie wymieszaj, aż masa będzie jednolita.
5. Przełóż ciasto do papilotek na muffiny, napełniając je do 3/4 wysokości.
6. Posyp wierzch odrobiną cukru i cynamonu.
7. Piecz w AirFryerze 8–15 min. (lub do momentu, aż patyczek wbity w środek muffina będzie suchy).
8. Wyjmij delikatnie szpatułką i podawaj lekko przestudzone.

Smacznego!



BROWNIE CZEKOLADOWE

 **160 °C**
Temp. pieczenia

 **20 min**
Czas przygotowania

Składniki

- 170 g gorzkiej czekolady (min. 70 %)
- 120 g masła
- 80 g brązowego cukru
- 2 jajka
- 40 g mąki pszennej
- 45 g posiekanych orzechów włoskich
- 1 łyżeczka kawy rozpuszczalnej
- kilka kropel ekstraktu waniliowego

Przygotowanie

1. Nagrzej frytkownicę na gorące powietrze do 180 °C.
2. Rozpuść masło z połamaną czekoladą w mikrofalówce lub kąpieli wodnej na gładką masę.
3. Ubij jajka z cukrem i wanilią na puszystą pianę.
4. Połącz czekoladę z pianą jajeczną, mieszając delikatnie szpatułką.
5. Przesiej mąkę z kawą rozpuszczalną i wymieszaj z masą, a potem dodaj orzechy.
6. Przełóż ciasto do formy (20×20 cm) wyłożonej papierem.
7. Piecz w frytkownicy 14 min. pod folią (160 °C), następnie 3 min. bez folii, aż wierzch lekko popęka.
8. Ostudź przez kilka minut, wyjmij z formy i pokrój na porcje.

Smacznego!



WARZYWA W STYLU PISTO

 **180 °C**
Temp. pieczenia

 **22 min**
Czas przygotowania

Składniki

- 2 średnie ziemniaki
- 1 cebula
- 1 cukinia
- 1 czerwona papryka
- 1 zielona papryka
- 1 bakłażan
- 1 łyżeczka oliwy z oliwek
- sól
- świeżo mielony pieprz

Przygotowanie

1. Rozgrzej frytkownicę beztłuszczową do 180 °C (ok. 10 min.).
2. Umyj warzywa, obierz ziemniaki i cebulę. Pokrój wszystkie składniki w drobną kostkę.
3. Przełóż warzywa do koszyka frytkownicy. Skrop oliwą, posyp solą i pieprzem, a następnie delikatnie wymieszaj.
4. Ustaw temperaturę 160 °C i piecz przez 30 min.
5. W połowie czasu (po 15 i 20 min.) otwórz koszyk, przemieszaj warzywa, sprawdź miękkość. Jeśli będą jeszcze twarde, piecz dalej przez kolejne 10 min.

Smacznego!



FRYTKI Z ZIEMNIAKÓW



204 °C
Temp. pieczenia



20 min
Czas przygotowania

Składniki

- 2 ziemniaki
- 1 łyżka oleju roślinnego
- szczypta papryki w proszku

Przygotowanie

1. Rozgrzej frytkownicę na gorące powietrze do 204 °C przez kilka minut.
2. Umyj ziemniaki, obierz je ze skórki i pokrój na ćwiartki.
3. Przełóż kawałki do miski z zimną wodą i namaczaj co najmniej 30 min.
4. Odcedź ziemniaki i dokładnie osusz papierowym ręcznikiem.
5. Oprósł papryką, skrop olejem i delikatnie wymieszaj.
6. Ułóż ziemniaki w koszyku frytkownicy w jednej warstwie (nie przeładuj).
7. Piecz 10 minut, następnie strząśnij koszyk i piecz kolejne 10 minut, aż frytki będą złociste i chrupiące.

Smacznego!



SAN JACOBOS Z SEREM I SZYNKĄ

 **195 °C**
Temp. pieczenia

 **20 min**
Czas przygotowania

Składniki

- 2 świeże piersi z kurczaka
- 4 plastry szynki iberyjskiej
- 8 plasterków sera koziego półtwardego
- bułka tarta
- 1/2 łyżeczki czosnku w proszku
- 1 duże jajko (lub 2 małe)
- odrobina mleka
- oliwa z oliwek extra vergine
- przyprawa do kurczaka
- sól, pieprz

Przygotowanie

1. Rozgrzej frytkownicę beztłuszczową do 200 °C.
2. Każdą pierś kurczaka przekrój poziomo na dwie cienkie "kieszonki", nie rozdzielając plasterków mięsa.
3. Dopraw solą, pieprzem i czosnkiem w proszku zarówno wewnątrz, jak i na zewnątrz „kieszonek”.
4. Włóż do każdej piersi plaster sera i plaster szynki, następnie zlep brzegi tak, aby farsz był szczelnie zamknięty wewnątrz.
5. W miseczce wymieszaj jajko z odrobiną mleka. Obtocz każdy San Jacobo najpierw w jajku, a potem w bułce tartej.
6. Ułóż je w koszyku frytkownicy w jednej warstwie i spryskaj lub skrop oliwą z oliwek.
7. Piecz przez 18 min w 195 °C, aż panierka będzie złocista i chrupiąca.

Smacznego!



PIECZONE ŻEBERKA Z WARZYWAMI

 **200 °C**
Temp. pieczenia

 **40 min**
Czas przygotowania

Składniki

- 500 g żeberka wieprzowych
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka świeżo mielonego pieprzu
- 1 łyżeczka czosnku w proszku
- 3 łyżki roztopionego masła
- 1 duży pomidor
- 1 cebula
- sok z 1 cytryny

Przygotowanie

1. Żeberka umyj, osusz i natrzyj solą, pieprzem, czosnkiem oraz skrop sokiem z cytryny.
2. Przełóż do miski, przykryj folią i odstaw do lodówki na 24 godziny, by dobrze się zamarynowały.
3. Następnego dnia rozgrzej frytkownicę beztłuszczową do 200 °C.
4. Wyjmij żeberka z marynaty, posmaruj roztopionym masłem. Pomidora i cebulę pokrój na plasterki lub duże kawałki.
5. Ułóż żeberka wraz z warzywami w koszyku frytkownicy w jednej warstwie (możesz piec partiami).
6. Piecz 20 min. w 200 °C, po czym obróć żeberka, dodaj obok warzywa i piecz kolejne 20 min, aż mięso będzie miękkie, a warzywa lekko zrumienione.
7. Podawaj od razu, najlepiej z chrupiącą sałatką lub świeżymi ziołami.

Smacznego!



PALUSZKI Z MORSZCZUKA W STYLU CAJUN

 **180 °C**
Temp. pieczenia

 **20 min**
Czas przygotowania

Składniki

- 500 g filetu z morszczuka
- 1 łyżka soku z cytryny
- 2 łyżki przyprawy Cajun
- 2 jajka
- 100 g mąki pszennej
- 300 g płatków owsianych (górskich)
- 1 łyżka oliwy z oliwek (lub oleju roślinnego)

Przygotowanie

1. Rozgrzej frytkownicę beztłuszczową do 180 °C.
2. Filet z morszczuka pokrój na paski o szerokości ok. 2 cm. Skrop sokiem z cytryny i dokładnie obtocz w przyprawie Cajun.
3. Przygotuj trzy talerze: na pierwszym wymieszaj mąkę z odrobiną soli, na drugim roztrzep jajka, na trzecim połącz płatki owsiane z parmezanem (opcjonalnie).
4. Każdy kawałek ryby kolejno obtocz w mące, zanurz w jajku i na koniec w płatkach owsianych.
5. Ułóż paluszki w koszyku frytkownicy w jednej warstwie, spryskaj lub skrop oliwą.
6. Piecz przez 10 min., następnie delikatnie strząśnij koszyk i piecz kolejne 10 min., aż panierka będzie złocista i chrupiąca.

Smacznego!



PALUSZKI Z MORSZCZUKA W STYLU BARBECUE

 **180 °C**
Temp. pieczenia

 **20 min**
Czas przygotowania

Składniki

- 500 g filetu z morskczuka
- 1 łyżka soku z cytryny
- 2 łyżki przyprawy Cajun
- 2 jajka
- 100 g mąki pszennej
- 300 g płatków owsianych (górskich)
- 1 łyżka oliwy z oliwek

Przygotowanie

1. Rozgrzej frytkownicę beztłuszczową do 180 °C (3–5 min.).
2. Filet pokrój w paski i dokładnie wymieszaj z sokiem z cytryny oraz przyprawą Cajun.
3. Przygotuj trzy talerze: pierwszy z mąką, drugi z roztrzepanymi jajkami, trzeci z płatkami owsianymi.
4. Kolejno obtaczaj paski ryby w mące, jajku i płatkach owsianych.
5. Ułóż je w koszyku frytkownicy w jednej warstwie, skrop oliwą.
6. Piecz 10 min., następnie obróć i piecz kolejne 10 min, aż panierka będzie złocista i chrupiąca.

Smacznego!



KOTLETY WIEPRZOWE Z MIODEM

 **160 °C**
Temp. pieczenia

 **15 min**
Czas przygotowania

Składniki

- 250 g kotletów wieprzowych
- 2 łyżki miodu
- 1 łyżeczka syropu z agawy
- 1/2 łyżeczki sody oczyszczonej
- 8 łyżek wina różowego
- 1 łyżeczka wina czerwonego
- sól, pieprz

Przygotowanie

1. W misce wymieszaj miód, syrop z agawy, sodę, wina oraz szczyptę soli i pieprzu.
2. Kotlety umyj, osusz, włóż do marynaty, przykryj i odstaw do lodówki na 8 godzin.
3. Po tym czasie rozgrzej frytkownicę beztłuszczową do 180 °C.
4. Wyjmij kotlety z marynaty, osłoń je delikatnie papierowym ręcznikiem (nadmiar płynu zachowaj).
5. Ułóż kotlety w koszyku frytkownicy i piecz 10 min., aż zaczną się rumienić.
6. Wyjmij koszyk, posmaruj kotlety pozostałą marynatą z dodatkiem odrobiny mleta (lub kolejnej porcji miodu), a następnie obniż temperaturę do 160 °C i piecz kolejne 5 min., aż będą szklisto-glazurowane.
7. Podawaj np. z grillowanymi plastrami ananasa.

Smacznego!



NUGGETSY Z KURCZAKA Z MIODEM

 **160 °C**
Temp. pieczenia

 **15 min**
Czas przygotowania

Składniki

- 2 kromki białego chleba (pokruszone na drobno lub zblendowane na „bułkę tartą”)
- 1 ząbek czosnku (przeciśnięty przez praskę)
- 2 jajka
- 250 g filetu z kurczaka
- 1 łyżka papryki w proszku
- 1 łyżka oleju roślinnego
- sól i świeżo mielony pieprz
- mąka pszenna do obtoczenia
- bułka tarta do obtoczenia
- 1/3 szklanki musztardy
- 1/3 szklanki miodu
- szczypta cynamonu

Przygotowanie

1. Rozgrzej frytkownicę na gorące powietrze do 180 °C.
2. Filet z kurczaka pokrój na małe paski lub kostkę, wymieszaj w misce z przeciśniętym czosnkiem, papryką, solą, pieprzem i olejem.
3. W osobnej misce roztrzep jajka. Przygotuj trzy talerze: na pierwszym mąkę, na drugim jajka, na trzecim bułkę tartą (lub zmielony chleb) z odrobiną cynamonu.
4. Obtocz każdy kawałek kurczaka kolejno w mące, jajku i bułce tartej.
5. Ułóż nuggetsy w koszyku frytkownicy w jednej warstwie, spryskaj lekko olejem.
6. Piecz 10 min w 180 °C, następnie obróć nuggetsy i dopiekaj kolejne 5–8 min., aż będą złociste i chrupiące.
7. W międzyczasie wymieszaj musztardę z miodem. Gotowe nuggetsy podawaj od razu, polane sosem miodowo-musztardowym.

Smacznego!



FILET Z ŁOSOSIA Z SOSEM TATARSKIM

 200 °C
Temp. pieczenia

 15 min
Czas przygotowania

Składniki

- 2 filety z łososia
- 1 łyżka oleju roślinnego
- sól
- świeżo mielony pieprz
- sos tatarski

Przygotowanie

1. Rozgrzej frytkownicę beztłuszczową do 200 °C (ok. 3–5 min.).
2. Filety opłucz pod zimną wodą, osusz papierowym ręcznikiem i natrzyj solą oraz pieprzem.
3. Skrop olejem, dokładnie rozprowadzając go z obu stron.
4. Ułóż filety w koszyku frytkownicy i piecz 10 min., aż wierzch zacznie się lekko rumienić.
5. Obróć filety i piecz kolejne 10 min., aż mięso będzie soczyste, a skórka chrupiąca.
6. Podawaj od razu z sosem tatarskim.

Smacznego!



BAKŁAŻANY Z MIODEM TRZCINOWYM

 **180 °C**
Temp. pieczenia

 **25 min**
Czas przygotowania

Składniki

- 1–2 bakłażany
- miód z trzciny cukrowej (wg uznania)
- mąka pszenna
- olej roślinny
- sól

Przygotowanie

1. Bakłażany umyj, odetnij końce i pokrój w słupki o grubości ok. 1 cm.
2. Przełóż je do miski z lekko osoloną wodą i mocz przez około 10 minut, by pozbyć się goryczki.
3. Odcedź i dokładnie osusz każdy słupek papierowym ręcznikiem.
4. Obtocz bakłażany w mące, a następnie strzep nadmiar, używając sitka lub lekko strzepując paski.
5. Ułóż je w koszyku frytkownicy beztłuszczowej w jednej warstwie, spryskaj lub delikatnie skrop olejem.
6. Wybierz program „Warzywa” lub ustaw 180 °C i piecz przez 15 minut, aż będą rumiane i chrupiące.
7. Po upieczeniu przełóż na talerz, polej miodem do smaku i posyp odrobiną soli.

Smacznego!



FRYTKI Z ZIEMNIAKÓW W CURRY

 **180 °C**
Temp. pieczenia

 **25 min**
Czas przygotowania

Składniki

- 4 ziemniaki
- 1 łyżka oleju roślinnego
- 1 łyżka curry w proszku
- 1 łyżka pasty curry
- 1 łyżeczka cukru

Przygotowanie

1. Rozgrzej frytkownicę na gorące powietrze (air fryer) do 180 °C (ok. 3–5 min.).
2. Obierz ziemniaki, opłucz i pokrój na kawałki wielkości frytek.
3. Włóż ziemniaki do miski z lekko osoloną wodą i odstaw na 10 min., aby wypłukać nadmiar skrobi.
4. Odcedź i dokładnie osusz ziemniaki papierowym ręcznikiem.
5. W misce wymieszaj curry w proszku, pastę curry, cukier i olej, a następnie obtocz w tym ziemniaki.
6. Ułóż je w koszyku frytkownicy w jednej warstwie i piecz 15 min, aż staną się złociste i chrupiące.

Smacznego!



SŁODKIE BATATY PRZEKĄSKA



160 °C
Temp. pieczenia



15 min
Czas przygotowania

Składniki

- 3 bataty
- sól
- świeżo mielony czarny pieprz
- 1 łyżka oliwy z oliwek

Przygotowanie

1. Rozgrzej frytkownicę na gorące powietrze (air fryer) do 160 °C (ok. 3–5 min.).
2. Umyte i osuszone bataty obierz (opcjonalnie) i pokrój w słupki o grubości ok. 1,5 cm.
3. Przełóż bataty do miski, dopraw solą i pieprzem, a następnie skrop oliwą.
4. Włóż bataty do koszyka frytkownicy w jednej warstwie (nie przeładuj).
5. Piecz przez 6 minut, po czym wyjmij koszyk i delikatnie potasuj, aby ziemniaki się równomiernie przemieszały.
6. Włóż koszyk z powrotem i dopiekaj kolejne 8 minut, aż frytki będą złociste i chrupiące.
7. Podawaj od razu, posypane świeżymi ziołami lub ulubionym dipem.

Smacznego!



CIASTECZKA CZEKOLADOWE

 **180 °C**
Temp. pieczenia

 **8 min**
Czas przygotowania

Składniki

- 250 g mąki pszennej
- 2 łyżki brązowego cukru
- 2 łyżki cukru białego
- 2 łyżki kakao w proszku
- 2 łyżki posiekanej czekolady
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- 1 jajko

Przygotowanie

1. Rozgrzej frytkownicę beztłuszczową do 180 °C (3–5 min.).
2. W misie wymieszaj mąkę, oba cukry, kakao, proszek do pieczenia i sodę. Dodaj jajko oraz posiekaną czekoladę, po czym zagnieć gładkie ciasto.
3. Formuj kulki o średnicy ok. 5 cm i lekko je spłaszcz.
4. Układaj po 4–6 ciastek w koszyku frytkownicy, zachowując niewielkie odstępy. Smaż 5 min do momentu ścięcia się brzegów.
5. Dla bardziej chrupiącej skórki smaż kolejne 2–3 min.
6. Wyjmij ciastka ostrożnie szpatułką, odstaw na kratkę do przestudzenia.

Smacznego!



TARTA SEROWA

 **170 °C**
Temp. pieczenia

 **40 min**
Czas przygotowania

Składniki

- 1 opakowanie serka kremowego (ok. 200 g)
- 3 jajka
- 12 kruchych ciastek (np. typu Campurriana)
- 30 g masła
- 2–3 łyżki dżemu z borówek
- kilka kropel słodzika (opcjonalnie)
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego

Przygotowanie

1. Rozgrzej frytkownicę beztłuszczową (AirFryer) do 180 °C (ok. 3–5 min.).
2. Zmiksuj ciastka na drobny piasek, rozpuść masło i dokładnie połącz z okruskami.
3. Wyłóż foremki (lub jedną większą formę) masą ciasteczkową, równomiernie dociskając, a następnie schłódź w lodówce przez kilka minut.
4. W misce ubij serek z jajkami, ekstraktem waniliowym i słodzikiem, aż masa będzie gładka.
5. Delikatnie wylej masę serową na spód z ciastek.
6. Piecz w AirFryerze w 170 °C przez 20 min. (masa lekko stężeje na brzegach, środek może być jeszcze miękki).
7. Wyjmij tartę i odstaw do ostudzenia, a następnie nałóż na wierzch dżem z borówek.
8. Podawaj schłodzoną lub w temperaturze pokojowej.

Smacznego!



MegaMarket S.A.

Strefowa 15
39-442 Chmielów
Poland

+48 798 532 532
kontakt@megamarket.pl
www.megamarket.pl