

Sernik waniliowy z kruszonką i truskawkami



Autor: **SłodkaPistacja**
Przepisów: **96** Ocena: **732**

> 6 os. 30 min łatwe przystępne



Składniki:

- Kruszonka:
- 100 g zimnego masła
- 100 g cukru
- 150 g mąki pszennej
- szczypta soli
- Masa serowa:
- 1 kg twarogu (tłusty 3 krotnie zmielony, lub dobrej jakości z wiaderka)
- 4 duże jajka
- 100 g słodkiej śmietanki 30%
- 150 g cukru pudru
- 20 g cukru z prawdziwą wanilią
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- łyżka kaszy manny
- + 200 g truskawek (mrożone trzeba wcześniej rozmrozić, waga po rozmrożeniu)

Sposób przygotowania:

- 1 Rozgrzać piekarnik do 180°C. Okrągłą foremkę o średnicy ok. 24 cm wyłożyć na dnie papierem do pieczenia, boki posmarować masłem i posypać odrobiną kaszy manny.

Rozetrzeć palcami składniki na kruszonkę. 2/3 rozsypać na dnie foremki. Docisnąć równą warstwą do dna foremki. Pozostałą część kruszonki wstawić do lodówki. Foremkę ze spodem sernika wstawić do piekarnika i piec przez 13 minut. Wyjąć i zostawić do lekkiego przestygnięcia. Zmniejszyć temperaturę piekarnika do 160°C.

Składniki na masę wymieszać dokładnie mikserem lub trzepaczką. Wylać na podpieczony spód, ułożyć oczyszczone i pokrojone w kostkę truskawki, posypać pozostałą kruszonką. Piec przez ok. 1 godzinę i 10 minut. Zostawić w otwartym piekarniku na 10 minut.

Wyjąć i ostudzić na kratce, po przestygnięciu zdjąć rant i zsunąć sernik z dna foremki na kratkę. Zostawić do całkowitego ostygnięcia. Wstawić do lodówki i tam go przechowywać do 3 dni.

Twoje notatki do przepisu: