

Sernik z truskawkami

Autor: **justin162**

Przepisów: 4 Ocena: 127



> 6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne



Składniki:

- *Spód sernika* ciastka digestive, 170g
- roztopione masło, 70g
- *masa serowa* twaróg półtłusty lub tłusty zmielony dwukrotnie, 500g
- jajka, 2
- sok z cytryny, 3 łyżki
- cukier, 2/3 szklanki
- mąka ziemniaczana, 2 łyżki
- ekstrakt z wanilii, 1 łyżeczka
- truskawki, 300g

Sposób przygotowania:

- 1 Ciastka pokruszyć blenderem lub przy pomocy wałka (wkładamy wtedy ciastka do mocnego woreczka i mocno uderzamy w nie kilkakrotnie wałkiem). Wymieszać z roztopionym masłem, by powstał "mokry piasek". Tortownicę o średnicy 20 cm wyłożyć papierem do pieczenia, masę ciasteczkową wyłożyć na dno i wyrównać.
- 2 Wszystkie składniki na masę oprócz truskawek zmiksować na gładko (jajka dodajemy w całości, nie ubijamy białek osobno). Masę wylać na przygotowany wcześniej spód. Truskawki, jeśli jest taka możliwość, pokroić na połówki, poukładać na górze masy, wciskając je lekko do sernika, by lekko ponad niego wystawały. Piec w temperaturze 180°C przez 60 minut. Ostudzić, włożyć do lodówki na 12 h. Przed podaniem oprószyć cukrem pudrem. ZAPRASZAM NA STRONĘ : WWW.DOMOWE-WYPIEKI.BLOGSPOT.COM (znajdziecie tam więcej przepisów!!)

Twoje notatki do przepisu: