

Serniczek z jagodami



EWA WOJTASZKO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

sernik

twaróg zmielony	1 kg
jajko	4
cukier	250 gram
jagody	300 gram
mąka	2 1/2 szklanki
sok z cytryny	1 łyżka
cukier wanilinowy	1 1/2 opakowania
śmietana 18 proc	1
cukier puder	2 1/2 łyżki

spód

herbatniki	250 gram
masło	100 gram

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Herbatniki (najlepiej kakaowe) pokrusz. Masło rozpuść w rondelku, dodaj do herbatników i dokładnie wymieszaj. Dno i boki tortownicy starannie wyłóż herbatnikami. Tak przygotowany spód ciasta przełóż do lodówki na ok 30 minut. Ser przełóż do sporej miski. Miksując dodawaj cukier, 1 opakowanie cukru wanilinowego, sok z cytryny, mąkę i jagody. Cały czas miksując dodawaj po jednym jajku aż składniki się połączą. Gotową masę serową przełóż wylej na wcześniej przygotowany spód. Piecz w 180 C przez 1 godzinę. Śmietanę ubij dodając cukier puder i resztę cukru wanilinowego. Tak przygotowaną śmietankę wylej na wierzch sernika i piecz przez następne 10-15 minut.