

Sernik z prawdziwą wanilią



JOLANTA40



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Spód z ciasteczek

kakao	1,5 łyżki
herbatniki	250 g
masło	65 g

Masa serowa

laska wanilii	1 szt
śmietana 30%	330 ml
cukier	180 g
cukier waniliowy	2 łyżki
ser biały	1 kg
masło	50 g
jajko	4 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Spód:

Ciasteczka kruszymy w rozdrabniaczu. Masło rozpuszczamy i odstawiamy do wystudzenia.
Ciasteczka kruszymy w rozdrabniaczu i mieszamy dokładnie z ciasteczkami i kakao. Wykładamy na blaszkę lekko dociskając dłońmi spód i boki blaszki.

Masa serowa:

Wszystkie składniki wyjmujemy wcześniej z lodówki, aby miały temp. pokojową.

Do miski miksera dajemy najpierw twaróg . Mikser ustawiamy na małe obroty i dodajemy partiami wszystkie składniki masy serowej, np. po 1 jajku, śmietanę, łyżkę cukru aż do całkowitego wyczerpania składników.

Laskę wanilii nacinamy wzdłuż i łyżeczką wyskrobujemy ziarenka. Dodajemy je do masy serowej. Na koniec wlewamy powoli rozpuszczone i wystudzone masło i jeszcze chwilę mieszamy aż wszystkie składniki idealnie się wymieszają.

Gotową masę serową wylewamy na spód z ciasteczek i wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180 C. Pieczemy około 60 minut. Studzimy uchylając stopniowo drzwiczki piekarnika.