

## Waniliowy sernik z truskawkami



### AGATA3



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

#### Ciasto

<b>mąka pszenna</b>	320 g
<b>masło</b>	150 g
<b>cukier puder</b>	100 g

#### Masa serowa

<b>masło</b>	200 g
<b>ser na sernik</b>	1 kg
<b>jajka</b>	5
<b>ekstrakt waniliowy</b>	3 łyżki
<b>mąka ziemniaczana</b>	3 łyżki
<b>truskawki</b>	150 g

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Składniki na ciasto zagnieść, wylepić ciastem tortownicę na dnie i ok 3 cm brzegu. Podpiec w 180\* około 15 minut.

Masło utrzeć z połową cukru na jasną masę, dodawać po łyżce sera i po trochu pozostałego cukru. Ucierać, aż cukier nie będzie wyczuwalny a następnie dodawać po jednym jajku, po każdym miksując na najniższych obrotach. Na koniec dodać ekstrakt waniliowy, mąkę ziemniaczaną i krótko zmiksować.

Wyłożyć na podpieczony spód, powierzchnię masy wyrównać.

Na masę wyłożyć owoce.

Piec w temp. 160\* przez ok. 60 minut.

Po upieczeniu sernik zostawić na 15 minut w piekarniku, po czym wyjąć go, a po godzinie zdjąć obręcz tortownicy. Po całkowitym ostudzeniu wstawić do lodówki.

