

## Waniliowy sernik z truskawkami



**OLA1984**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### Składniki na spód:

<b>dowolne ciastka czekoladowe</b>	150 gramów
<b>masło</b>	50 gramów

#### Składniki na sernik:

<b>ser twarogowy</b>	1 kilogram
<b>cukier</b>	220 gramów
<b>jajka</b>	4 sztuki
<b>wanilia laski</b>	1 sztuka
<b>budyń waniliowy</b>	1 sztuka
<b>truskawki</b>	400 gramów

#### Dodatkowo:

<b>truskawki</b>	400 gramów
<b>czekolada gorzka</b>	50 gramów
<b>mleko 3,2%</b>	3 łyżki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

**Spód:** Ciastka zmielić w robocie i wymieszać ze stopionym masłem. Masą wylepić spód tortownicy o średnicy 23 cm. Wstawić do lodówki na ok. 30 minut.

**Sernik:** Jajka krótko zmiksować z cukrem i miąższem z jednej laski wanilii. Dodać ser, zmiksować tylko do połączenia się składników. Dodać proszek budyniowy i połączyć całość. Masę serową wylać na schłodzony spód, na wierzchu sernika poukładać połówki, umytych osuszonych i pozbawionych szypułek truskawek. Sernik wstawić do nagrzanego do 175 piekarnika (grzałka górna) i piec przez 15 minut. Po tym czasie temp. zmniejszyć do 160 stopni i piec ok. 1 godziny i 10 minut. Po upieczeniu sernik pozostawić w uchylonym piekarniku na ok. 1 godzinę. Wyjąć z piekarnika, całkowicie wystudzić i wstawić do lodówki najlepiej na całą noc.

**Wykończenie:** Przed podaniem wierzch udekorować pokrojonymi truskawkami i rozpuszczoną czekoladą z dodatkiem mleka.