

Amerykański sernik waniliowy



#DELETED#PIOTREK71618835028



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ser biały twarogowy	60 dag
śmietana	225 ml
cukier	12 dag
herbatniki	13 dag
masło	4 dag
mąka ziemniaczana	1 łyżka stołowa
cukier waniliowy	1 saszetka
aromat waniliowy	2 łyżeczki do herbaty
porzeczki czerwone	8 gałązek
jaja	2 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Herbatniki kruszymy i dodajemy do nich roztopione wcześniej masło. Mieszmamy składniki i wkładamy do wyłożonej folią aluminiową tortownicy. Ugniatamy ciasto dnem szklanki i wstawiamy do lodówki. Piekarnik rozgrzewamy do temperatury 170°C. Jaja ucieramy z cukrem oraz cukrem waniliowym do powstania jednolitej masy. Dodajemy do niej resztę składników i ucieramy do momentu otrzymania jednolitej konsystencji. Ciasto wylewamy na tortownicę. Pieczemy przez około godzinę, a następnie pozostawiamy je do ostygnięcia w otwartym piekarniku. Zimny sernik wstawiamy na całą noc do lodówki. Przed podaniem na talerzu dekorujemy czerwonymi porzeczkami.