

Sernik z truskawkami

**BEATKAA153**CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MINILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajek	3 sztuki
mąki	3/4 szklanki
cukru	1/2 szklanki
łyżeczka proszku do pieczenia	1 płaska
truskawek	ok 1 kg
galaretki truskawkowej	1 opakowanie
sernika błyskawicznego (na zimno)	1 opakowanie
przegotowanej wody	1/2 szklanki
cukru	1 łyżka
soku z cytryny	1 łyżeczka
aromat waniliowy	kilka kropli

SPÓSÓB PRZYGOTOWANIA

Upiec biszkopt z podanych składników. Truskawki umyć, osączyć. Galaretkę rozpuścić w 1,5 szklanki wrzącej wody i odstawić do lekkiego stężenia. Biszkopt nasączyć przygotowanym ponczem. Sernik błyskawiczny przygotować według przepisu na opakowaniu. Podzielić na 3 części. Kilka łyżek masy serowej wyłożyć na biszkopt i wyłożyć część truskawek. Przykryć masą serową. Wyłożyć truskawki i znów ser. Na wierzch położyć kilka przekrojonych na pół truskawek i zalać tężejącą galaretką. Wstawić na godzinę do lodówki. Trochę poszłam na łatwiznę korzystając z gotowego sernika, ale był pyszny:)

Sernik ten jest na zimno:)Smacznego:):)