

Sernik z truskawkami

Co kupić?

Spód

200g kruchych ciasteczek zbożowych

80g roztopionego masła

Masa serowa

600g mielonego białego sera

100g cukru

100ml śmietanki 36%

2 jajka

2 łyżki mąki ziemniaczanej

2 łyżki mąki pszennej

1 laska wanilii (ziarenka)

1 cytryna (skórka otarta z całej cytryny)

Dodatkowo

100ml śmietanki kremówki 30%

100g serka mascarpone

400g truskawek

1 łyżka cukru pudru

świeża mięta

Jak przygotować?

Spód

1. Ciasteczka drobno pokrusz, wymieszaj je z masłem, wyłóż na spód formy o wymiarach 23 cm, schładzaj w lodówce do momentu, aż masa serowa będzie gotowa.

ANIA STARMACH

Masa serowa

2. W tym czasie przygotuj masę serową. W dużej misce wymieszaj ser ze śmietanką, jajkami, cukrem, ziarenkami wanilii (laskę wanilii natnij wzdłuż nożem, przeciągnij ostrzem noża przez środek rozkrojonej wanilii i wyjmij ziarenka), mąką ziemniaczaną i pszenną oraz skórką cytrynową.
3. Masę wyłóż na ciasteczkowy spód. Piecz około godzinę w temperaturze 160 stopni.
4. Po upieczeniu sernik całkowicie ostudź.

Dodatkowo

5. Śmietankę ubij mikserem. Następnie wymieszaj z serkiem mascarpone i cukrem. Masą udekoruj wierzch sernika, dodaj pokrojone truskawki i świeżą miętę.