



Gotowany sernik waniliowy

Autor: slodkokwasnakuchnia1

Danie: **Deser,**

Osób: **10**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Wanilię przekrawamy na pół i tępą stroną noża wyciągamy ziarenka. Do garnka o grubym dnie wkładamy pokrojoną margarynę, pokruszony twaróg, wsypujemy cukier, dodajemy ziarna wanilii oraz wbijamy jajka. Wstawiamy na mały gaz i zagotowujemy - mieszamy, żeby masa zrobiła się gładka.

Krok 2

Budynie rozpuszczamy w mleku i wlewamy do gotującej się masy sernikowej. Mieszamy i chwilę gotujemy, aż masa zrobi się gęsta, zdejmujemy z ognia i odstawiamy do lekkiego przestudzenia.

Krok 3

Błazkę o wymiarach 24x24 cm wykładamy folią aluminiową i na dnie układamy herbatniki. Na ciastka wkładamy masę sernikową i wyrównujemy. Odstawiamy do wystudzenia, a potem wstawiamy do lodówki.

Krok 4

Galaretkę rozpuszczamy w 1/2 szklanki gorącej wody i odstawiamy do przestygnięcia. Zimną śmietankę ubijamy mikserem i dolewamy rozpuszczoną galaretkę, jeszcze chwilę miksujemy. Przekładamy masę śmietankową na sernik i wyrównujemy. Wstawiamy ciasto do lodówki na całą noc.

Składniki:

400 g twarogu półtłustego Mazurski Smak,

250 g masła Łaciate,

2 jajka,

1/2 szklanki cukru,

1/2 szklanki mleka,

3 budynie waniliowe w proszku,

laska wanilii,

100 g herbatników,

330 ml śmietanki Łaciate 30%,

1 krystaliczna galaretka,

kolorowa polewa (opcjonalnie)