



Sernik waniliowy z owocami sezonowymi

Autor: najlepszewkuchni.pl

Danie: **Podwieczorek,**

Osób: **16**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Przygotowanie

Krok 1

Piekarnik nastawić na 170 stopni. Formę wyłożyć papierem do pieczenia, wypuszczając papier poza obręcz. Ciasteczka drobno zmielić i wysypać do miski. W rondelku rozpuścić masło i dolać do ciastek, połączyć. Masę wyłożyć do formy i dobrze ugnieść spód.

Krok 2

Jajka i masło powinny być w temperaturze pokojowej. Masło ubić za pomocą miksera, następnie dodawać po jednym żółtku, dodać cukier i dokładnie miksować do połączenia składników w gładką masę. W osobnym naczyniu ubić białka na sztywno.

Krok 3

Twaróg odsączyć z wody, dodać do masy maślanej i wymieszać za pomocą miksera, następnie dodać wanilię, śmietankę i mąkę ziemniaczaną. Połączyć masę z ubitymi białkami za pomocą szpatułki, delikatnie mieszając do połączenia.

Krok 4

Przygotować formę do kąpieli wodnej - wlać do niej wrzątek i wstawić na dno piekarnika. Masę serową przelać do tortownicy i wstawić do piekarnika. Piec przez 45 minut, następnie zmniejszyć temperaturę do 150 stopni i piec jeszcze 25 minut. Po tym czasie lekko uchylić piekarnik i zostawić sernik do częściowego przestygnięcia. Wyciągnąć z piekarnika, ostudzić. Posypać cukrem pudrem i udekorować owocami.

Składniki:

150g ciasteczek owsianych

60 g roztopionego masła łąciate

1 kg twarogu

250 g masła łąciate

6 jajek

1 szklanka drobnego cukru

2 łyżki cukru wanilinowego

100 ml śmietanki łąciata 36%

5 łyżek mąki ziemniaczanej

1 laska wanilii

200 g owoców (borówki, maliny, truskawki)