

Sernik jagodowy

Przed Wami fioletowy sernik, czyli sernik jagodowy. Na stole prezentuje się naprawdę bajkowo :).

Sernik jagodowy



DUSIOWA KUCHNIA

150 g ciasteczek kruchych
50-80 g masła
1 kg twarogu wiaderkowego
ok. 500 g jagód mrożonych lub świeżych
150 ml śmietanki 30 %
4 żółtka
200 g cukru
łyżka cukru waniliowego

2 opakowania budyniu śmietankowego bez cukru

Przygotować spód ciasta – zmiksowane na pył ciasteczka połączyć z masłem miękkim, aby przypominało konsystencją mokry piasek.

Dno tortownicy o średnicy 23 cm wyłożyć papierem do pieczenia, a następnie ciasteczkową masą.

Jagody zmiksować blenderem – przetrzeć przez sito, aby pozbyć się skórek (ja dałam około 150 ml puree bez skórek, a resztę pulpy owocowej).

Twaróg zmiksować z jagodami, śmietanką, cukrem i cukrem waniliowym, budyniami, żółtkami na gładką masę.

Masę przelać do formy, piec w temp. 180 st.C. przez godzinę, a następnie zostawić go w wyłączonym piekarniku z uchylonymi drzwiczkami.

Wierzch posypać cukrem pudrem.



DUSIOWA KUCHNIA



