

sernik z truskawkami i z kruszonką



Autor: **iza_a**
Przepisów: **476** Ocena: **15833**



> 6 os.



60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- ciasto: 2,5 szkl mąki
- 2 całe jajka
- 120g masła
- 130g cukru pudru
- 2 łyżeczki cukru waniliowego
- płaska łyżeczka proszku do pieczenia
- masa serowa: 750g białego sera (ja daję w wiaderku)
- 2 całe jajka
- 250ml śmietany 30%
- 2 budynie śmietankowe
- 150g cukru
- 2 łyżeczki cukru waniliowego
- kruszonka: 100g mąki
- 60g cukru
- 2 łyżeczki cukru waniliowego
- 60g rozpuszczonego masła chłodnego

Sposób przygotowania:

- 1 Ciasto: wszystkie składniki ciasta zagniatamy ze sobą. Ciastem oblepiamy spód i brzegi tortownicy (22cm)
- 2 masa serowa: wszystkie składniki dokładnie mieszamy mikserem na koniec dodajemy ubitą śmietaną.
- 3 Na ciasto wylewamy masę serową. Układamy truskawki i lekko wciskamy w masę.
- 4 składniki kruszonki zagniatamy ze sobą.
- 5 Sernik pieczemy około godziny w 160st. Tak z 10-15 minut przed końcem pieczenia posypujemy kruszoną.

Twoje notatki do przepisu: