





przepisy.pl

Sernik z jagodami - przepis



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  180 °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 25 gramów
- mąka pszenna - 225 gramów
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- drobny cukier - 50 gramów
- jajko - 1 sztuka
- mleko - 45 mililitrów
- twaróg śmietankowy - 750 gramów
- ekstrakt z wanilii - 2 łyżeczki
- drobny cukier - 200 gramów
- jajko - 4 sztuki
- mąka - 2 łyżki
- sok z cytryny - 1 łyżka
- jagody - 250 gramów
- gęsta kwaśna śmietana - 250 mililitrów
- cukier puder - 2 łyżki
- ekstrakt waniliowy - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

1. Wszystkie składniki na spód przekładamy do miski i miksujemy na jednolitą masę. Najlepiej jeśli masa będzie w formie sypkiego piasku, wtedy tylko wysypujemy ją do formy i dociskamy, aby powstała równa powierzchnia.
2. Formę (u mnie tortownica o śr. 26 cm) smarujemy Kasią i wysypujemy ciasto, tworząc równomierną powierzchnię. Nakłuwamy widelcem i wstawiamy do nagrzanego piekarnika na 10 min. w 170 C.
3. Po wyjęciu studzimy.
4. Wszystkie składniki masy serowej powinny mieć temp. pokojową.
5. Do miski wkładamy ser, jagody, cukier, ekstrakt z wanilii, mąkę, sok z cytryny i miksujemy do połączenia.
6. Pod koniec dodajemy stopniowo jajka i ponownie miksujemy do połączenia.
7. Masę wylewamy na ostudzony spód i pieczemy 55 min. w temp. 180 C. Tego sernika nie pieczemy do suchego patyczka, tylko do ściętego wierzchu ciasta.
8. Wszystkie składniki na polewę mieszamy trzepaczką i polewamy nią sernik (po 55 min. pieczenia).
9. Delikatnie rozprowadzamy, aby uzyskać gładką powierzchnię.
10. Wstawiamy do piekarnika i pieczemy jeszcze 10 min. Po upieczeniu sernik studzimy i wstawiamy na całą noc do lodówki. Smacznego.