

Sernik truskawkowy

Składniki na spód:

- 170 g ciastek digestive
- 70 g roztopionego masła

Ciastka pokruszyć blenderem lub przy pomocy wałka (wkładamy wtedy ciastka do mocnego woreczka i mocno uderzamy w nie kilkakrotnie wałkiem). Wymieszać z roztopionym masłem, by powstał mokry piasek.

Tortownicę o średnicy 20 cm wyłożyć papierem do pieczenia, masę ciasteczkową wyłożyć na dno, wyrównać.

Składniki na masę serową:

- 500 g twarogu półtłustego lub tłustego zmielonego dwukrotnie
- 2 jajka
- 3 łyżki soku z cytryny
- 2/3 szklanki cukru (można dać mniej)
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- 1 łyżka mąki pszennej
- 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii
- 300 g truskawek (mogą być zamrożone, wtedy nie [rozmrażamy](#)

ich wcześniej)

Wszystkie składniki na masę oprócz truskawek zmiksować na gładko (jajka dodajemy w całości, nie ubijamy białek osobno). Masę wylać na przygotowany wcześniej spód. Truskawki, jeśli jest taka możliwość, pokroić na półki, poukładać na górze masy, wciskając je lekko do sernika, by lekko ponad niego wystawały.

Piec w temperaturze 180°C przez 60 minut. Ostudzić, włożyć do lodówki na 12 h. Przed podaniem oprószyć cukrem pudrem.

Smacznego :)

