# Sernik na zimno z polewą jagodową

smakujmy

Polecane na: **ciasta, desery**

Kuchnia (region): **polska**

## Warto wiedzieć:

70 min | łatwy | 11 porcji

## Składniki:

spód: masło - 15 dag
herbatniki - 15 dag
płatki owsiane - 10 dag
masa: ser biały - 60 dag
cukier - 15 dag
cukier waniliowy - 1 łyżeczka
cytryna - 1 szt.
śmietana 36% - 300 ml
polewa: jagody - 30 dag
cukier - 10 dag

## Sposób przygotowania:

*KROK 1:* Tortownicę o śr. 23 cm natłuścić. Herbatniki rozgnieść. Płatki owsiane podprażyć na suchej patelni, aż zaczną ciemnieć. Masło pokroić na kawałki, wrzucić razem z herbatnikami na patelnię i wymieszać z płatkami. Mieszankę przełożyć na tortownicę i równomiernie ją rozprowadzić. Schłodzić. Do sera dodać nasiona wanilii lub cukier waniliowy, skórkę z cytryny, sok z 1/2 cytryny i cukier. Całość dobrze wymieszać, aby miał gładką, kremową konsystencję. Śmietanę ubić na sztywno i stopniowo dodawać do sera. Delikatnie wymieszać. Masę wyłożyć na spód i wyrównać. Wstawić do lodówki na min. godzinę. Jagody zmiksować z cukrem. Polać sernik. Najlepszy jest na drugi dzień.