

Tarta serowo-waniliowa

Pyszny kruchy spód z nadzieniem z białego sera z laską wanilii

ok. 12 - 16 porcji



średni

40 Min.



Składniki:

Ciasto kruche:

250 g mąki
1 szt. jajka
2 łyżki cukru pudru
125 g masła (zimnego)

Masa serowa:

400 g twarogu 3 krotnie zmielonego
250 ml śmietanki 30% tł.
3 szt. jajek
1 opak. Sernixa Dr. Oetkera
1 opak. Laski wanilii z Wysp Pacyfiku Dr. Oetkera

Do dekoracji:

100 g porzeczek czerwonych
1 łyżka cukru pudru
12 listków mięty

1 Sposób przygotowania:

Do miski przesiej mąkę, dodaj jajko, cukier puder i kawałki masła. Wszystkie składniki szybko zagnieć do uzyskania jednolitego ciasta. Z ciasta uformuj kulkę, owiń ją w folię spożywczą i wstaw na 20 minut do zamrażarki.

Formę do pieczenia tarty o śr. 24 cm wysmaruj masłem i oprósz mąką.

Schłodzone ciasto ponownie szybko zagnieć i rozwałkuj na oprószonym mąką blacie placek o grubości około 5 mm. Rozwałkowane ciasto nawiń na wałek i umieść w formie do tarty. Ciasto dociśnij do brzegów, nadmiar ciasta zetnij nożem. Ciasto ponakłuwaj widelcem, przykryj papierem do pieczenia i wysyp kulki do obciążenia ciasta (możesz użyć do tego ryżu lub fasoli).

2 Pieczenie:

Wstaw do podgrzanego piekarnika. Po 15 minutach ściągnij z ciasta papier z obciążeniem i kontynuuj pieczenie.

Piekarnik elektryczny: 190 °C

Czas pieczenia: ok. 25 min.



3 Masa serowa:

Laskę wanilii natnij wzdłuż i łyżeczką wybierz ziarenka, dodaj je do pozostałych składników i zmiksuj razem do uzyskania gładkiej, jednolitej konsystencji.

4 Pieczenie:

Przygotowaną masę serową przelej na upieczony spód i wstaw do piekarnika.

Piekarnik elektryczny: 160 °C

Czas pieczenia: ok. 35 min.

Sernik ostudź w uchylonym piekarniku.

5 Dekorowanie:

Ostudzony sernik oprósz cukrem pudrem, udekoruj malinami i listkami mięty.

Porada z kuchni doświadczalnej Dr. Oetkera

- Zamiast Laski wanilii możesz użyć zamiennie [Pasty waniliowej Intense](#), [Ekstraktu naturalnego z wanilii Bourbon](#) lub [Cukru z wanilią Bourbon Dr. Oetkera](#) w proporcji 2-4 łyżeczki na 250 g mąki lub 500 g masy.

