

Sernik z goframi

Oryginalny pomysł na smaczny deser

 Ilość porcji: 4

 Czas przygotowania: 20

Składniki

- 2 szklanki mąki uniwersalnej
- 2 łyżki cukru
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- ½ łyżeczki soli
- 2 szklanki maślanek
- ½ szklanki niesolonego masła, roztopionego i ostudzonego
- 2 jajka
- 1 szklanka truskawek pokrojonych w kostkę
- Różowy barwnik spożywczy
- Nadzienie
- 1 szklanka serka śmietankowego
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
- 2 łyżki cukru pudru
- ½ szklanki truskawek, grubo posiekanych
- Pokruszone krakersy
-



Wykonanie:

Wymieszaj mąkę, cukier, proszek do pieczenia, sodę oczyszczoną i sól.

W osobnej misce wymieszaj maślanek, masło i jajka.

Dodać mąkę i wymieszać do połączenia. Dodaj truskawki i wymieszaj z ciastem.

Spryskaj gofrownicę nieprzywierającym sprayem do gotowania.

Nałóż około ¾ szklanki ciasta na każdą część. Zamknij gofrownicę i piecz przez 6-8 minut, aż gofry staną się złotobrązowe.

Przełóż na talerz lub kratkę do studzenia i powtórz z pozostałym ciastem.

Nadzienie

Ubij serek śmietankowy mikserem elektrycznym na jasną i puszystą masę.

Dodaj ekstrakt waniliowy, cukier puder i truskawki i ubijaj, aż dobrze się połączą.

Aby złożyć ciasto, rozprowadź nadzienie z serka śmietankowego na połowie gofrów i umieść kolejnego gofra na wierzchu, dociskając tak, aby nadzienie rozciągało się aż do krawędzi. Boki obtoczyć w pokruszonych krakersach. Smacznego