

## SERNIK NA KORZENNYM SPODZIE

### Składniki:

#### Spód:

- 500 g ciasteczek korzennych
- ~ 125 g roztopionego masła

#### Masa serowa:

2 kg twarogu sernikowego

1 l śmietanki kremówki 36%

10 jajek

400 g cukru (można dać więcej, do smaku)

4 łyżki mąki ziemniaczanej

Aromat waniliowy

Ciastka pokruszyć na drobno (np. blenderem), dodać roztopione masło, wymieszać. Wyłożyć na blachę wyłożoną papierem do pieczenia, wyrównać, schłodzić w lodówce ok. 30 minut.

Jajka zmiksować z cukrem na gładką masę. Dodać aromat, mąkę ziemniaczaną, dalej miksować.

Dodawać na przemian ser i śmietankę. Zmiksować na gładko (ale nie za długo). Masę wylać na schłodzony spód.

Piec ponad godzinę w temperaturze 150-160° C