



Sernik z karmelem i słonymi orzeszkami

Autor: Aneta Wnuk

Danie: **Deser,**

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Spód sernika

Z podanych składników zagniatamy ciasto i wstawiamy na 15 minut do zamrażarki. Następnie spód tortownicy wykładamy papierem do pieczenia i gotowe ciasto wykładamy na spód blaszki, dokładnie wyrównując. Wstawiamy do nagrzanego do 180st piekarnika na 15 min.

Przygotowanie masy

1. Wszystkie składniki powinny być w temp pokojowej. 2. Masło roztopić i ostudzić. 3. W misie miksera umieścić wszystkie składniki. Zmiksować tylko do czasu połączenia się składników. 4. Masę serową wylać na podpieczony spód i wyrównać. 5. Piec w temp 160st.C przez około 70 minut. 6. Po upieczeniu pozostawić do całkowitego ostygnięcia. 7. Gdy sernik będzie zimny należy posmarować jego wierzch masą krówkową, A następnie posypać orzeszkami ziemnymi. 8. Wstawić do lodówki.

Wskazówki

Sernik najlepiej smakuje na drugi i trzeci dzień po upieczeniu. SMACZNEGO!

Ciasto kruche

3 żółtka,

30g cukru pudru,

pół łyżeczki proszku do pieczenia,

8g cukru waniliowego,

150g mąki,

100g masła Łaciate

Masa serowa

1kg twarogu mielonego Mlekpól może być z wiaderka,

3/4 szkl cukru pudru,

1 cukier wanilinowy 16g,

200 ml śmietanki kremówki Łaciate 30% lub 36%,

50g rozpuszczonego masła Łaciate,

1 budyń śmietankowy,

5 jajek

Blaszka

Tortownica o średnicy 24cm

Dodatkowo

ok 250g masy krówkowej,

ok 40g orzeszków ziemnych solonych