



Sernik z popcornem karmelowym

Autor: najlepszewkuchni.pl

Osób: **12**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Średnie**



Wanie

Krok 1

Dno formy wyłóż papierem do pieczenia, a brzegi wysmaruj masłem. Ciasteczka przełóż do wysokiego naczynia i zblenduj na drobno. W rondelku rozpuść masło, a następnie dodaj je do ciasteczek. Wymieszaj, aż do połączenia. Masę ciasteczkową wyłóż na dno blachy, rozprowadź i dociśnij. Wstaw do lodówki na około 20 minut.

Krok 2

Przygotuj masę twarogową. Masło roztop w rondelku na małym ogniu, a potem przestudź. Popcorn przygotuj według instrukcji na opakowaniu. Żelatynę włóż do zimnej wody na ok. 5 minut, aby spęczniała. Do dużej miski dodaj twaróg sernikowy i mascarpone. Zmiksuj, aż do uzyskania gładkiego kremu.

Krok 3

Żelatynę przełóż do rondelka. Podgrzej, aż do rozpuszczenia, co jakiś czas mieszając. Zdejmij z ognia i chwilę przestudź. Dodaj kilka łyżek masy twarogowej i energicznie wymieszaj. Następnie masę z żelatyną dodaj do masy twarogowej. Zmiksuj, aż do połączenia składników. Schłodzoną śmietankę dokładnie ubij. Do śmietanki dodaj wystudzone masło i delikatnie wmieszaj je łyżką, aż do połączenia składników. Powstałą masę przelej na ciasteczkowy spód i wyrównaj. Schładzaj w lodówce min. 3 godziny.

Krok 4

W małym rondelku podgrzej 60 ml wody. Wsyp szklanę cukru i stale mieszaj przez 4 minuty. Następnie zwiększ ogień i doprowadź do wrzenia. Gotuj przez kolejne 8 minut, ciągle mieszając. Kiedy cukier zacznie nabierać brązowego koloru zdejmij z ognia. Dodaj masło i śmietankę. Wymieszaj dokładnie. Wstaw jeszcze na ogień i gotuj przez 3 minuty. Odstaw do całkowitego ostygnięcia na min. 2-3 godziny.

Krok 5

Połowę karmelu polej wierzch sernika. Resztą karmelu polej popcorn i dokładnie wymieszaj. Popcorn ma się równomiernie pokryć karmelem.

Krok 6

Na koniec ozdób sernik karmelowym popcornem. Smacznego!

Spód:

200 g ciasteczek owsianych

150 g masła Łaciate

Masa twarogowa:

6 łyżek masła Łaciate

5 listków żelatyny

1 kg twarogu sernikowego Łaciaty 18%

250 g sera mascarpone Mlekpól

100 g cukru pudru

250 ml śmietanki UHT Łaciata 36%

1 szklanka cukru

Karmel i popcorn:

1 opakowanie solonego popcornu

1 szklanka cukru

125 ml śmietanki UHT Łaciata 36%

1 łyżka masła Łaciate