Sernik ze słonym karmelem i orzeszkami

czas przygotowania: 100 min

poziom trudności: trudny

Składniki

CIASTO:

- mąka pszenna - 200 g
- masło - 100 g
- żółtko - 2 sztuki
- cukier - 1/3 szklanki
- kwaśna śmietana - 1 łyżka
- Kakao Extra Ciemne Gellwe - 2 łyżki

MASA SEROWA:

- twaróg sernikowy mielony - 600 g
- miękkie masło - 50 g
- jajka (rozmiar L) - 4 sztuki
- cukier - 200 g
- Aromat waniliowy Gellwe - 2 łyżeczki
- Budyń śmietankowy Gellwe - 1 opakowanie

SOS KARMELOWY:

- śmietanka 30% - 100 ml
- cukier brązowy - 50 g
- miód - 1 łyżka
- masło - 30 g
- solone orzeszki ziemne - 100 g

Sposób przygotowania

1. Przygotuj ciasto. Wszystkie składniki ciasta wymieszaj mikserem, a następnie zagnieć w kulkę.

2. Ciasto rozwałkuj na cienki placek i wylep nim dno i boki tortownicy o średnicy 24 cm. Tortownicę z ciastem wstaw do lodówki.

3. Przygotuj masę serową.

   Masło roztop w rondelku. Jajka ubij z cukrem na puch. Ciągle mieszając, dodaj masło, twaróg, aromat arakowy i budyń.

4. Masę serową wyłóż na schłodzone ciasto w formie. Nadmiar ciasta na ściankach tortownicy odetnij pół centymetra nad masą serową. Ciasto pokrusz i rozsyp na serze przy obręczy tortownicy.

5. Całość wstaw do nagrzanego do 200°C piekarnika i piecz 40 minut.

   Następnie zmniejsz temperaturę do 160°C i piecz jeszcze 30 minut.

6. Przygotuj sos. Do rondelka wlej śmietankę, dodaj masło, cukier i miód, gotuj, ciągle mieszając, aż sos zacznie gęstnieć (10 minut). Do sosu dodaj orzeszki i szczyptę soli, wymieszaj.

- sól - szczypta

7. Przestudzony sos z orzeszkami wyłóż na schłodzony sernik.

8. Smacznego!

Produkty Gellwe użyte w przepisie
Sernik ze słonym karmelem i orzeszkami

Kakao Extra Ciemne

Kakao Gellwe - ekstra ciemne. Idealne do ciast, deserów i do picia. Najwyższa jakość.
Gwarancja smaku i jakości Gellwe.

Opakowanie zawiera: 80g

Budyń śmietankowy

Budyń o smaku śmietankowym w proszku na 500 ml mleka.

Opakowanie zawiera: 40g

Aromat waniliowy

Aromat waniliowy o intensywnym smaku, idealnie pasuje jako dodatek do ciast i deserów.
Gwarancja wspaniałych wypieków.

Opakowanie zawiera: 12ml