

Sernik miodowo-orzechowy



Opis wskazówki

Super łatwy i super pyszny sernik miodowo-orzechowy

SPÓD: 250 g pokruszonych biszkoptów 150 g rozpuszczonego masła Masło rozpuścić na małym ogniu. Biszkopty pokruszyć, najlepiej przy pomocy blendera i połączyć dokładnie z masłem. Otrzymaną mieszanką wyłożyć dno i boki (natłuszczonej i oprószonej bułką tartą) tortownicy o średnicy ok. 20 cm. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 170°C i piec przez ok. 8 minut. Wyjąć i wystudzić. MASA SEROWA: 660 g twarogu 250 g mascarpone 50 ml płynnego miodu 2 łyżki brązowego cukru 2 łyżki mąki ziemniaczanej 1 łyżeczka cynamonu 4 jajka Twaróg ucierać mikserem z mascarpone, cynamonem i mąką na najniższych obrotach przez ok. 5-7 minut. Dodać cukier, nadal miksując, wbijać kolejno jajka. Każde następne dopiero, gdy masa będzie jednolita. Na koniec wlać miód i miksować jeszcze przez 2 minuty. Całość wylać na upieczony, biszkoptowy spód. Wstawić do piekarnika i piec w 170°C przez 15 minut. Po tym czasie zmniejszyć temperaturę do 135°C i piec przez kolejne 90 minut. Po upieczeniu całkowicie wystudzić i wstawić do lodówki na całą noc. POLEWA MIODOWA: 3 łyżki płynnego miodu 1 łyżka brązowego cukru 1 łyżka orzechówki 1 szczypta cynamonu orzechy włoskie do dekoracji Następnego dnia przygotować polewę. Miód rozpuścić z cukrem i cynamonem na małym ogniu. Podgrzewać aż płyn lekko zbrązowieje. Zdjąć z ognia, lekko przestudzić, dodać rum i wymieszać. Ciepłym syropem połączyć schłodzony sernik. Wierzch ciasta udekorować połówkami orzechów włoskich.