

## Sernik z karmelem



### Przepis



Dodatkowe informacje o przepisie:

90 min

Składniki na  
blachę 35 x 25 cm

Składniki:

Ciasto:

250 g mąki pszennej

100 g zimnego masła

60 g cukru pudru

1 żółtko

2 łyżki kakao

1 kg Twarogu Sernikowego Président

4 jajka

1 szklanka cukru

1 budyń śmietankowy (proszek)

#### Składniki

- 250 g mąki pszennej
- 100 g zimnego masła
- 60 g cukru pudru
- 1 żółtko
- 2 łyżki kakao
- 1 kg Twarogu Sernikowego Président
- 4 jajka
- 1 szklanka cukru
- 1 budyń śmietankowy (proszek)
- 1 paczuszka cukru waniliowego lub świeża laska wanilii
- 200 g kwaśnej śmietany
- Pół szklanki cukru
- 100 ml śmietanki 30%
- 20 g masła



1 budyń śmietankowy (proszek)

1 paczuszka cukru waniliowego lub świeża laska wanilii

200 g kwaśnej śmietany

Sos karmelowy

Pół szklanki cukru

100 ml śmietanki 30%

20 g masła

Przygotowanie:

Z mąki, masła, cukru i żółtka szybko zagnieć kruche ciasto. Wyłóż nim spód blachy, gęsto nakłuj widelcem i podpiecz w 180 stopniach przez 8-10 min.

Składniki na masę serową wymieszaj za pomocą miksera. Wylej na wystudzony spód. Piecz w 160 stopniach przez 60 do 70 minut i chłodź w zamkniętym piekarniku. Aby wykonać sos karmelowy, do cukru dodaj 2 łyżki wody i podgrzewaj na średnim ogniu, aż cały cukier się rozpuści i nabierze złotego koloru. Zdejmij z palnika, dodaj masło i śmietankę i mieszaj do połączenia składników. Polej sernik schłodzonym karmelem i (opcjonalnie) posyp wierzch ciasta solą morską.