

Sernik piernikowy z orzechami



Składniki na tortownicę o średnicy 30 cm

SPÓD:

- ★ 150 G MASŁA
- ★ 2 SZKLANKI ZMIELONYCH PIERNIKÓW (BEZ LUKRU)
- ★ ½ SZKLANKI ZMIELONYCH ORZECHÓW + ODRÓBINA DO DEKORACJI
- ★ 4 ŁYŻKI CUKRU
- ★ SZCZYPTA SOLI

MASA SEROWA:

- ★ 1 KG MIELONEGO TWAROGU
- ★ 1 AROMAT WANILIOWY
- ★ 9 JAJ
- ★ 1 SZKLANKA CUKRU
- ★ 2 ŁYŻKI PRZYPRAWY DO PIERNIKA
- ★ SZCZYPTA SOLI

SŁONY KARMEL:

- ★ 4 ŁYŻKI CUKRU
- ★ 60 ML WODY
- ★ 80 ML ŚMIETANKI 30%
- ★ 2 ŁYŻKI MASŁA
- ★ ½ ŁYŻECZKI SOLI MORSKIEJ

Sposób przygotowania

Spód:

Orzechy drobno posiekaj, a pierniki rozbij w młódku. Pierniki i orzechy podsmażaj na patelni z rozgrzanym masłem do momentu, aż będą rumiane. Formę wyłożoną papierem do pieczenia wypełnij masą piernikową i odstaw do całkowitego wystudzenia.

Masa serowa:

Zmielony twaróg połącz z żółtkami, cukrem, przyprawą do piernika i szczyptą soli. Białka ubij na sztywno, dodając do nich kolejną szczyptę soli. Po ubiciu połącz je z serem, delikatnie mieszając. Natłuszc brzegi formy masłem i wlej do niej masę serową. Ciasto piecz w temperaturze 140°C ze średnią wilgotnością przez 40 minut.

Karmel:

W rondlu powoli rozpuść cukier i podgrzewaj go do uzyskania złocistej barwy. Następnie dodaj wodę, cały czas podgrzewając aż do momentu, kiedy cukier zbrązowieje. Następnie dodaj śmietankę i zredukuj całość, gotując około 10 minut na wolnym ogniu. Kiedy masa zgęstnieje, dodaj masło i sól. Odstaw do wystudzenia, a następnie polej sernik karmelem i posyp orzechami.

Dodatek pary pomoże upiec sernik szybciej oraz utrzymać strukturę nadaną przez sztywną pianę z białek. W efekcie sernik nie opadnie i zachowa doskonały smak.