

# Sernik z karmelem i orzechami

Smaczny sernik z na spodzie z herbatników z karmelem i orzechami włoskimi

12 porcji    średni  40 Min.



## Składniki:

### Spód:

150 g herbatników  
50 g orzechów włoskich  
70 g masła (rozpuszczonego)

### Masa serowa:

4 szt. jajek  
130 g cukru  
150 ml śmietanki 30% tł.  
1000 g twarogu (trzykrotnie mielonego)  
1 opak. Budyniu smak śmietankowy Dr. Oetkera  
2 łyżeczki Cukru z wanilią Bourbon z Madagaskaru Dr. Oetkera

### Karmel:

100 g cukru  
100 ml śmietanki 30% tł.

### Do dekoracji:

100 g orzechów włoskich

## 1 Sposób przygotowania:

Brzegi tortownicy o śr. 24 cm wysmaruj masłem i oprósz mąką, a dno wyłóż papierem do pieczenia. Piekarnik nagrzej do 180°C. Herbatniki przetóż do grubego worka foliowego i za pomocą wałka drobno pokrusz. Orzechy włoskie drobno posiekaj i wymieszaj z herbatnikami. Dodaj rozpuszczone masło i dobrze wymieszaj.

## 2 Pieczenie:

Masą ciasteczkową wyłóż spód tortownicy, dociśnij i piecz do zrumienienia.

**Piekarnik elektryczny: 180 °C**

**Dodatkowe informacje: Piekarnik gazowy powinien być nagrzwany. Piekarnik elektryczny powinien być nagrzwany.**

**Czas pieczenia: ok. 15 min.**

Upieczony spód odstaw do wystudzenia.

## 3 Masa serowa:

Temperaturę piekarnika zmniejsz do 160°C. Wszystkie składniki na masę serową przetóż do miski i miksuj przez ok. 5 minut.

#### 4 Pieczenie:

Przełóż masę na ciasteczkowy spód i wstaw do piekarnika.

**Piekarnik elektryczny: 160 °C**

**Dodatkowe informacje: Piekarnik gazowy powinien być nagrzany. Piekarnik elektryczny powinien być nagrzany.**

**Czas pieczenia: ok. 75 - 85 min.**

Po upieczeniu uchyl drzwiczki piekarnika i pozostaw w nim ciasto do ostudzenia. Następnie przełóż je do lodówki.

#### 5 Karmel:

Cukier przełóż do garnka z grubym dnem i podgrzewaj na średniej mocy palnika (nie mieszaj), do momentu aż będzie miał bursztynowy kolor. Garnek zdejmij z ognia, przelej do niego śmietankę i dalej podgrzewaj na małej mocy palnika, do powstania karmelowego sosu. Przelej go do miseczki i odstaw do przestudzenia.

#### 6 Dekorowanie:

Ułóż na schłodzonym serniku orzechy włoskie, a następnie polej je wystudzonym sosem karmelowym.

##### Porada z kuchni doświadczalnej Dr. Oetkera

- Przygotowując karmel utrzymuj stałą temperaturę (najlepiej średnią moc palnika) oraz nie mieszaj go, bo doprowadzi to do zbrylenia cukru. Jeżeli cukier przypala się po jednej stronie garnka, delikatnie nim potrząśnij.

Zamiast Cukru z wanilią Bourbon możesz użyć zamiennie [Pasty waniliowej Intense](#), [Ekstraktu naturalnego z wanilii Bourbon Dr. Oetkera](#) w proporcji 2-4 łyżeczki na 250 g mąki lub 500 g masy lub ziarenek z 1 [Laski wanilii z Wysp Pacyfiku Dr. Oetkera](#).