

## Sernik na pierniku



### BENKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

## SKŁADNIKI

### Spód

mąka	1 szkl
jajko	
olej	1/3 szkl
miód	1/3 szkl
cukier	2 łyżki
Soda oczyszczona Prymat	1/2 łyżeczki
Przyprawa do piernika ciast i deserów Prymat	1 łyżeczka
kakao	1 łyżeczka
herbata czarna	80 ml mocnego naparu

### Ser

twaróg półtłusty	700 g (zmielony)
masło miękkie	80 g
jajko	3 szt
cukier puder	1 szkl
mleko w proszku	1/2 szkl
śmietana 30%	100 ml
wiśnie w syropie	1 mały słoiczek
budyń waniliowy	1 bez cukru

### Polewa

<b>orzechy włoskie</b>	150 g
<b>cukier</b>	100 g
<b>śmietana 30%</b>	100 ml
<b>masło</b>	50 g
<b>cynamon</b>	1 łyżeczka

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### 1. Spód :

Mąkę mieszamy z sodą, kakao i przyprawą do piernika.

Jajko ucieramy z cukrem, dodajemy stopniowo pozostałe składniki, mieszamy aż się połączą.

Ciasto wylewamy do tortownicy o średnicy 26 cm, wyłożonej papierem do pieczenia, wygładzamy powierzchnię i podpiekamy 8 minut w temperaturze 170°C.

Na podpieczony spód wykładamy osączone z syropu wiśnie.

### 2. Ser :

Masło ucieramy z cukrem i żółtkami, dodajemy mleko w proszku, śmietankę i ser, krótko miksujemy dodając jeszcze budyń.

Z białek ubijamy pianę i łączymy delikatnie z serem.

Wykładamy ostrożnie na wiśnie i pieczemy 80 minut w temperaturze 160 °C.

W trakcie pieczenia przykrywamy wierzch folią aluminiową.

Po upieczeniu studzimy godzinę przy lekko uchylonym piekarniku.

Następnie wyjmujemy i po całkowitym ostygnięciu wkładamy do lodówki.

### 3. Polewa :

Cukier wsypujemy do rondelka i na małym ogniu rozpuszczamy na jasny karmel.

Dodajemy masło i śmietankę energicznie mieszamy i gotujemy powoli aż stanie się aksamitny i lekko zgęstnieje.

Dosypujemy posiekane orzechy i cynamon.

Studzimy i letnim polewamy sernik.