

## Sernik waniliowy z rumowo - rodzynekowym sosem



### GRUMKO



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

**ser kremowy**

**serek wiejski**

**rum**

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

**SKŁADNIKI:** ciasto: 2/3 szklanki pokruszonych wafelków waniliowych, 1 duże roztrzepane białko, tłuszcz do wysmarowania blaszki. Nadzienie: 35 dag serka wiejskiego o niskiej zawartości tłuszczu, 25 dag średnio tłustego serka kremowego, 2/3 szklanki cukru, 2 łyżki skrobi kukurydzianej - użyliśmy mąki kukurydzianej, 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii, 1 duże jajko. Syrop: 3/4 szklanki ciemnego rumu, pół szklanki rodzynek, 1/4 szklanki cukru, 2 łyżki wody, 1 łyżeczka skrobi kukurydzianej - użyliśmy mąki kukurydzianej.

**SPOSÓB WYKONANIA:** Pokruszyć wafelki i wymieszać z białkiem. Tortownicę o średnicy 20 cm wysmarować tłuszczem. Wyłożyć spód masą wafelkową. Piec przez 5 minut w temperaturze 170 stopni do lekkiego zbrązowienia. Serki utrzeć na gładką masę. Dodać cukier, skrobię, wanilię i jajko. Dokładnie wymieszać. Masę wyłożyć na podpieczony spód. Piec w 170 stopniach przez 30 minut. Zmniejszyć temperaturę do 160 stopni i piec 20 minut. Chłodzić w lodówce minimum 8 godzin. Przygotować syrop. Wymieszać rum z rodzynekami. Wstawić do kuchenki mikrofalowej na 2 minuty. Wyjąć przykryć i odstawić na 10 minut. Wymieszać cukier z jedną łyżką wody. Gotować na małym ogniu przez 5 minut albo do momentu aż cukier się zezłoci. Wymieszać łyżkę wody ze skrobią. Dodać do cukru wraz rumem. Gotować przez minutę. Wystudzić do temperatury pokojowej i podawać z sernikiem.