

# SERNIK POD KARMELOWĄ PIERZYNKĄ

Przepis dodany przez użytkownika Michał Ska



**PYSZNOŚĆ :)))**

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

## Potrzebne składniki:

- TWARÓG NA SERNIK - 1 kg
- CUKIER - 1 szkl.
- JAJKO - 7 szt.
- MASŁO - 1/2 kostka(i)
- BUDYŃ ŚMIETANKOWY LUB ANTYZAKALEC - 1 op.
- CUKIER WANILOWY - 1 op.
- SÓL - 1 szczypta(y)
- AROMAT WANILOWY(KILKA KROPLI) -
- RODZYNKI - 1
- MAKA ZIEMNIACZNA DO OBTOCZENIA RODZYNEK -
- MLEKO SKONDENSOWANE SŁODZONE - 1 puszka(i)
- ORZECZY WŁOSKIE ŁUSKANE - 20 dag

## Etapy przyrządzenia:

- 1.** Puskę mleka gotujemy (zamkniętą) w garnku z wodą przez około 3/4 godziny.
- 2.** Żółtka oddzielamy od białek, dodajemy cukier i ubijamy do puszystości. Następnie dodajemy masło i ucierając dodajemy twaróg, budyń i aromat. Rodzynki sparzamy i obtaczamy w mące ziemniacznej, a następnie dodajemy do ciasta.
- 3.** Na koniec ubijamy białka jajek (ze szczyptą soli) i delikatnie mieszamy z utartą masą twarogową.
- 4.** Formę ciasta wykładamy papierem do pieczenia lub smarujemy margaryną i wysypujemy bułką tartą. Ciasto wykładamy na blachę i pieczemy około 60 minut w temperaturze 180-200 stopni C.
- 5.** Po upieczeniu mieszamy ugotowane mleko z posiekanymi orzechami i wykładamy powstałą masę karmelowo-orzechową na wierzch sernika.
- 6.** Blachę można również wyłożyć herbatnikami lub kruchym ciastem zanim wyłoży się na nią masę sernikową.