



Ciasta i desery

SERNIK Z BITĄ ŚMIETANKĄ POLSKĄ I SOSEM KARMELOWYM



SKŁADNIKI

Sernik:

- **1 kg twarogu sernikowego premium 18% "Na Polski Stół"**
- **250 g masła Polskiego** (o temperaturze pokojowej)
- 1,5 szklanki cukru pudru
- 6 jajek
- 1 laska wanilii
- **150 ml śmietanki Polskiej 36%**
- 4 łyżki mąki ziemniaczanej
- 2 łyżki mielonych orzechów

Sos karmelowy:

- **300 ml śmietanki Polskiej 36%**
- 100 g cukru, szczypta soli

Bitą śmietanką:

- **500 ml śmietanki Polskiej 36%**
- 3 łyżki cukru

Do dekoracji:

- biała i mleczna czekolada
- pół szklanki płatków migdałowych

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masło Polskie ucieramy na puszystą masę, dodając stopniowo cukier puder i żółtka. Zmniejszamy obroty miksera, dodajemy **twaróg sernikowy premium**, mieszamy do uzyskania jednolitej konsystencji. Następnie dodajemy **śmietankę Polską** i mąkę ziemniaczaną. Na koniec ubijamy na sztywno pianę z białek i łączymy delikatnie z wcześniej przygotowaną masą.

Spód tortownicy o średnicy około 28 cm wykładamy papierem do pieczenia, a boki smarujemy masłem i obsypujemy mielonymi orzechami. Masę delikatnie przelewamy do tortownicy i wkładamy do piekarnika, nagrzanego wcześniej do 170°C. Pieczemy około 1 godziny. Sernika nie wyjmujemy od razu - studzimy powoli w zamkniętym piekarniku, co zapobiegnie jego opadnięciu.

Przygotowujemy sos: cukier rozpuszczamy w garnku, do uzyskania słomkowego koloru, następnie dodajemy **śmietankę Polską** i gotujemy powoli, aby odparować wodę. Gdy sos zredukuje się o połowę, doprawiamy solą, zdejmujemy z ognia i studzimy.

Schłodzoną wcześniej **śmietankę Polską** ubijamy na sztywno, pod koniec dodając cukier puder. Bitą śmietankę wykładamy na upieczony i ostudzony sernik. Czekoladę ścieramy na wierzchu ciasta za pomocą noża. Migdały prażymy do uzyskania lekko brązowego koloru. Przesłodzonymi migdałami obsypujemy wierzch sernika.

Pokrojony sernik podajemy z sosem karmelowym.