



## SERNIK Z KAJMAKIEM I MIGDAŁAMI

### SKŁADNIKI

---

#### Spód:

- **100 g masła Polskiego**
- 400 g ciasteczek owsianych

#### Masa twarogowa:

- **1 kg twarogu sernikowego premium 18% Na Polski Stół**
- 5 jajek
- 3/4 szklanki cukru pudru
- **200 ml śmietanki Polskiej 30%**
- **50 g masła Polskiego**
- 1 budyń śmietankowy

#### Wierzch:

- **250 g Kajmaku Kuchmistrza**
- 100-120 g migdałów, płatków migdałowych i/lub ulubionych bakalii

[Kup składniki online](#)

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

---

Ciastka dokładnie kruszymy (np. przy pomocy blendera). **Masło Polskie** roztapiamy, dodajemy do pokruszonych ciastek. Mieszamy na jednolitą masę, którą po przygotowaniu wykładamy na spód i boki tortownicy wyłożonej papierem do pieczenia. Dokładnie wyrównujemy, wstawiamy do lodówki na ok. godzinę.

Przygotowujemy masę twarogową. **Masło Polskie** roztapiamy i odstawiamy do przestudzenia. **Twaróg sernikowy Na Polski Stół**, dodajemy jajka, cukier puder, **śmietankę Polską**, budyń śmietankowy i przestudzone masło. Całość krótko miksujemy na jednolitą masę (tylko do połączenia składników).

Gotową masę przelewamy do tortownicy. Wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 160 st. C. i pieczemy ok. 70-80 minut. Upieczony sernik lekko studzimy w wyłączonym piekarniku przy uchylonych drzwiczkach. Jeszcze ciepły sernik dekorujemy, rozprowadzając na powierzchni **Kajmak Kuchmistrza** (możemy go wcześniej nieco podgrzać, np. w kąpieli wodnej).

Dekorujemy migdałami, płatkami migdałowymi i/lub innymi bakaliami.