

## Sernik miodowo-cynamonowy

### **Spód:**

- 200g herbatników maślanych pokruszonych (najlepiej zmielić w młynku do kawy)
- 70g masła (można roztopić)
- 2-3 łyżki miodu
- Sól, kardamon, cynamon – wedle uznania

Składniki na spód zagnieść, wyłożyć na blaszkę (tortownica Ø 23 cm) i schłodzić.

### **Masa serowa:**

- 500 g tłustego sera twarogowego zmielonego trzykrotnie
- 500 g sera mascarpone
- 1/2 szklanki cukru
- 3 łyżki miodu
- 5 jajek
- 80 ml (1/3 szklanki) śmietanki kremówki 36% lub 30%
- 2 łyżeczki ekstraktu z wanilii lub laska

Do misy miksera włożyć ser twarogowy razem z serem mascarpone. Ucierać mieszadłem miksera przez około 2 - 3 minuty na małych obrotach miksera, aż masa będzie gładka. Stopniowo dodawać cukier i miód cały czas miksując na małych obrotach miksera (starając się nie napowietrzać masy). Wbijać kolejno jajka miksując wolno przez około 15 - 30 sekund po każdym dodanym jajku. Na koniec zmiksować ze śmietanką i ekstraktem z wanilii.

Tortownicę z sernikiem wstawić do większej formy do pieczenia, w którą wlać wrzącą wodę (trzeba dobrze uszczelnić ją folią aluminiową z zewnątrz żeby nie przedostała się woda) lub piec na kratce tuż nad blachą z wodą. Piec przez 15 minut w 175°C. Następnie zmniejszyć temperaturę do 120°C i piec jeszcze przez 90 minut. Sernik należy studzić stopniowo: przez pierwsze 15 minut po wyłączeniu piekarnika pozostawić w zamkniętym piekarniku, przez następne 15 minut stopniowo uchylać drzwiczki. Po tym czasie wyjąć i całkowicie ostudzić, następnie zdjąć obręcz z tortownicy i wstawić sernik do lodówki (bez przykrycia) na minimum 8 godzin. Im sernik lepiej i dłużej schłodzony - tym lepiej. Kroić ostrym nożem zanurzonym na chwilę we wrzątku.

Katarzyna Wojczulanis-Jakubas - Katedra Ekologii i Zoologii Kręgowców