

## Sernik kajmakowy

Obłędnie pyszny

 Czas na High: 3

 Czas na Low: -

 Ilość porcji: 6+

 Czas przygotowania: 30

### Składniki

- 100 g herbatników pełnoziarnistych
- 50 g masła
- 80 dag twarogu sernikowego homogenizowanego
- 150 g masy kajmakowej
- żółtka, 3 sztuki
- 1 szt. torebka budyniu śmietankowego na 0,5 l mleka
- 1/3 szkl. cukru trzcinowego
- 



### Wykonanie:

Przygotuj tortownicę o średnicy 18 cm, dno oraz boki wyłóż papierem do pieczenia. Z zewnątrz owiń tortownicę folią aluminiową tak, aby nie przeciekała.

Herbatniki zmiel w blenderze kielichowym na drobne okruchy, a następnie przesyp je do miski. Wlej do nich rozpuszczone masło i dokładnie wymieszaj. Otrzymasz okruchy o konsystencji mokrego piasku. Przesyp okruchy do tortownicy i ugnieć dłońmi tak aby powstał jednolity spód.

Żółtka zmiksuj z cukrem trzcinowym w misie miksera na puch. Do ubitych żółtek dodaj twaróg oraz masę kajmakową i zmiksuj krótko do połączenia się składników. Na końcu wsyp budyń śmietankowy i jeszcze raz krótko zmiksuj masę.

Gotową masę serową wylej na przygotowany spód, wyrównaj wierzch.

Sernik piecz w kąpieli wodnej. W tym celu uformuj wężyk z dużego kawałka folii aluminiowej. Folię zgnieć dłońmi i nadaj jej pożądany kształt. Tak przygotowany wężyk ułóż na dnie naczynia wolnowaru. Do naczynia wlej 500 ml wody. Woda powinna sięgać nie wyżej niż do połowy tortownicy.