

Rumowy sernik na korzennym spodzie



12 porcji



45 minut



55-60 minut



na rumie

Składniki

Liczba porcji: 12

1 szklanka zmielonych ciastek korzennych

szklanki zmielonych orzechów włoskich

4 łyżki masła

łyżeczki mielonego cynamonu

szklanki cukru trzcinowego

1 kg twarogu sernikowego

3 łyżki budyniu waniliowego

3 duże jajka

1 łyżeczka ekstraktu waniliowego

szklanki śmietany 30%

60 ml ciemnego rumu

Rumowy wierzch:



- 1 szklanka śmietany 30%
- 1 łyżka ciemnego rumu
- 2 łyżki cukru trzcinowego

PRZYGOTOWANIE:

1. Piekarnik rozgrzać do temp. 160°C. Masło rozpuścić, po czym wymieszać ze zmielonymi orzechami i ciastkami oraz cynamonem (w razie potrzeby masę można dosłodzić miodem). Masa powinna mieć konsystencję mokrego piasku.
2. Tortownicę o średnicy ok. 23 cm wyścielić pergaminem, po czym wyłożyć masę ciasteczkową i równomiernie wylepić nią dno oraz bok formy. Wstawić do piekarnika na 10 minut. Ostudzić.
3. Twaróg zmiksować z budyniem oraz cukrem. Nie przestając ucierać, wbijać po 1 jajku. Następnie wmieszać 1/2 szklanki śmietany, ekstrakt waniliowy oraz 60 ml rumu.
4. Temperaturę w piekarniku zwiększyć do 220°C. Gotową masę serową wylać na podpieczony spód i wstawić do piekarnika na 10 minut. Następnie zmniejszyć temperaturę do 160°C i sernik piec przez 25 minut.
5. Pozostałą śmietaną wymieszać z resztą cukru i rumu. Masę wylać na wierzch sernika i całość piec jeszcze przez 10-15 minut.
6. Sernik zostawić do ostygnięcia w piekarniku, po czym wstawić na całą noc do lodówki, by dobrze się schłodził. Przed podaniem udekorować, np. ulubionymi owocami lub orzechami. Można go także ozdobić [sosem karmelowym](#).

(fot. [depositphotos](#))

Link do przepisu: <https://kuchniadladoroslych.pl/rumowy-sernik-na-korzennym-spodzie/>