



przepisy.pl

Sernik z karmelem i migdałami



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 60 minut  180 °C 

Składniki:

ciasto

- ciastka petitki - 175 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.25 sztuk

masa serowa

- mielony ser biały - 1 kilogram
- jajko - 3 sztuki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 sztuk
- cukier - 0.75 szklanek
- mąka ziemniaczana - 2 łyżki
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- masa krówkowa - 200 gramów
- migdały w płatkach - 7 gramów

Sposób przygotowania:

1. Spód : ciastka pokruszyć (włożyć do woreczka foliowego i rozłuc wałkiem). Przesypać do miseczki i połączyć z 1/4 kostki Kasi. Ma być konsystencja piasku.
2. Foremkę wysmarować Kasią i posypać mąką krupczatką . Przesypać ciastka i lekko ugnieść.
3. Masa serowa : Utrzeć Kasię z cukrem. Dodać jajka, mąkę ziemniaczaną i cukier waniliowy.
4. Wylać masę na spód i wstawić do nagrzanego piekarnika. Piec około 60 minut w 180 stopniach. Po upieczeniu pozostawić do ostygnięcia.
5. Migdały uprażyć na mocno rozgrzanej suchej patelni. Pozostawić do ostygnięcia.
6. Wierzch ciasta posmarować masą krówkową i posypać migdałami. Smacznego !!!!

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl