

## Sernik nowojorski na spodzie z ciasteczek wit'AM i z solonym karmelem



### sposób przygotowania

Tortownicę o średnicy 23 cm wyłożyć papierem do pieczenia, ranty posmarować masłem. Pozostałe masło roztopić i dokładnie wymieszać z pokruszonymi ciasteczkami wit'AM dr Gerard.

Gotową masą wyłożyć tortownicę, mocno ugnieść, piec przez 10 minut w 180 stopniach i odstawić do wystygnięcia.

Za pomocą miksera wymieszać ser, aż będzie puszysty (około 2 minut), potem stopniowo wsypywać cukier, a potem mąkę. Cały czas mieszając, dodać ekstrakt waniliowy, sok i skórkę z cytryny oraz jajka (jedno po drugim). Na koniec wszystko wymieszać ze śmietaną – na tyle długo, by całość była puszysta.

Gotową masę wylać na wcześniej przygotowany spód i włożyć do piekarnika nagrzanego do 220 stopni. Po 10 minutach pieczenia zmniejszyć temperaturę do 140 stopni i piec kolejne 25 minut. Po wyłączeniu piekarnika zostawić w nim ciasto do wystygnięcia przez 2 godziny, żeby sernik nie „usiadł”. Gdy ciasto już wystygnie, delikatnie wyjąć je z formy.

#### Solony karmel

Do małego rondelka wsypać 1/3 ilości cukru na karmel. Podgrzewać na małym ogniu, cały czas pilnując, żeby się nie przypalił, a gdy zacznie się karmelizować, lekko potrząsnąć rondelkiem i dodać kolejną partię cukru. Gdy cały się rozpuści, zdjęć z gazu i od razu dodać śmietaną, szybko i dokładnie wymieszać tak, by nie było grudek (jeżeli jakieś zostały, postawić rondelkę na palniku i dokładnie mieszać, aż się rozpuszczą). Po uzyskaniu jednolitej masy, należy znów ją podgrzać, cały czas mieszając, aż osiągnie konsystencję karmelu i dodać sól. Za pomocą łyżki lub noża nanieść ciepły karmel na wystudzone ciasto.

### składniki

#### Spód:

- 300 g ciasteczek wit'AM dr Gerard
- 75 g roztopionego masła

#### Masa serowa:

- 1 kg sera na sernik
- 2 jajka
- 250 g cukru
- 3 łyżki mąki
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
- skórka i sok z jednej cytryny
- 300 ml kwaśnej śmietany

#### Solony karmel:

- 100 g cukru
- 1 czubata łyżka gęstej kwaśnej śmietany
- sól morską