

# Sernik z kajmakiem



Autor: **Kocurekwkuchni**  
Przepisów: 24 Ocena: 389



> 6 os.



> 60 min



Średnie przystępne



## Składniki:

- zmielone lub drobno posiekane orzeszki solone, 50g
- herbatniki kruche (pokruszone lub zmielone blenderem), 80g
- masło, 105g
- cukier, 150g +1 łyżka
- masa kajmakowa, 520g
- jajka, 5
- biały ser (trzykrotnie mielony), 1kg
- Mąka pszenna, 1,5 łyżki

## Sposób przygotowania:

- 1 Orzechy, herbatniki, 30g masła i 1 łyżkę cukru zagnieść lub utrzeć w malakserze). Dno tortownicy o średnicy 24 cm wyłożyć papierem. wyłożyć równomiernie masę i podpiec 12 minut w temperaturze 180oC.
- 2 Pozostałe masło utrzeć z cukrem, dodawać część masy kajmakowej (350g, reszta zostanie użyta do wykonania polewy) i nadal ucierać. Wbijać po jednym jajku, następnie dodawać po łyżce ser i mąkę nie przestając ucierać jeszcze przez kilka minut.
- 3 Masę wylać na podpieczony spód i piec około godziny w temperaturze 170oC. Studzić w piekarniku przy uchylonych drzwiczkach. Gdy całkiem ostygnie, przygotować polewę.
- 4 170g masy kajmakowej zagrzać w garnuszku z 3 łyżkami mleka, aż stanie się bardziej płynna, bez grudek (wg Liski, gdyby pojawiły się grudki, należy je zmiksować). Zdjąć z ognia, dodać 2 łyżeczki masła i wymieszać do rozpuszczenia. Gdy polewa trochę przestygnie, połączyć ją z ciastem.

## Twoje notatki do przepisu: