

# Sernik z dulce de leche

## Składniki na spód:

- 200 g ciastek digestive w gorzkiej czekoladzie
- 60 g miękkiego masła
- pół łyżeczki cynamonu

Ciastka, masło, cynamon zmiksować razem w food procesorze, by całość przypominała konsystencją mokry piasek. Można też najpierw pokruszyć ciastka, dodać stopione masło, cynamon i wymieszać. Formę okrągłą o średnicy 22 cm wyłożyć papierem do pieczenia. Na spód wyłożyć masę ciastkową, wyrównać.

## Składniki na masę serową:

- 750 g twarogu półtłustego zmielonego dwukrotnie
- 2/3 szklanki cukru
- 2 łyżeczki ekstraktu z wanilii
- 3 jajka
- pół szklanki śmietany kremówki
- 400 g dulce de leche (200 g + 200 g); w UK [gotowa masa](#) do dostania w każdym supermarkecie
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej

Twaróg zmiksować z cukrem na gładką masę, po kolei wbijać jajka (całe), miksując po każdym dodaniu. Wlać ekstrakt z wanilii, wymieszać. Dodać kremówkę, mąkę ziemniaczaną, dokładnie zmiksować.

Otrzymałą masę podzielić na 2 równe części (ja podzieliłam tak, że masa biała stanowiła 1/4 całości, ale można podzielić dowolnie). Jedną część zmiksować z 200 g dulce de leche.

Na masę ciasteczkową wyłożyć masę serową z dulce de leche, następnie wylać resztę masy z puszki (200 g) - jeśli jest bardzo gęsta, chwilę podgrzewamy; na koniec wylewamy jasną masę serową. Widelcem lub patyczkiem robimy esy-floresy do głębokości masy z dulce de leche, by wymieszać delikatnie i by powstał marmurkowy wzorek.

Pieczemy (można pod przykryciem z folii aluminiowej), około 1 godziny w 175°C. Wystudzić, przed podaniem włożyć na 3 h do lodówki lub najlepiej na całą noc.

Smacznego :)



