

Sernik z miodem, cynamonem i orzeszkami

Składniki na spód:

- 140 g ciastek pełnoziarnistych (typu digestive)
- 50 g roztopionego masła
- pół łyżeczki cynamonu

Ciastka pokruszyć lub zmielić blenderem. Dodać masło, cynamon, wymieszać. Dno tortownicy o średnicy 20 - 21 cm wyłożyć papierem do pieczenia, następnie gotową masą ciasteczkową, wyrównać.

Składniki na masę serową:

- 500 g twarogu półtłustego, zmielonego dwukrotnie
- 200 g miodu (można dać pół na pół z golden syrupem)
- 3 łyżki mąki pszennej
- 2 łyżki cukru (niekoniecznie)
- 1 łyżeczka cynamonu
- 3 jaja
- posiekane orzechy: do posypania po wierzchu sernika, mogą być podprażone

Twaróg zmikować, powoli dodawać jaja, po każdym miksując. Wlać miód, zmiksować. Dodać mąkę, cynamon, ewentualnie cukier. Gotową masę (będzie bardzo rzadka) wylać na ciasteczkowy spód. Na górę delikatnie wysypać warstwę posiekanych orzeszków (dowolnych).

Piec około 70 minut w temperaturze 175°C. Można przykryć folią, jakby zbyt szybko 'łapało' kolor'. Ostudzić, włożyć przynajmniej na 3 godziny do lodówki, lub na całą noc.

Smacznego :)

* sernik po bokach jest bardzo ciemno brązowy - nie jest to z powodu przypalenia, po prostu taki wyszedł kolor :)

* sernik jest niski



sernik z miodem,
cynamonem i orzeszkami