

Doradca Smaku IV: Sernik z dynią i ricottą, odc. 29



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Lista składników

masło	100 g
jajka	4 szt.
ser ricotta	250 g
ser camembert	240 g
puree z dyni	240 g
cebula szalotka	1 szt.
borowiki	125 g
masło klarowane	
imbir mielony	
tymianek	
rozmaryn Prymat	
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą	
pieprz kolorowy ziarnisty	
Spód	
krakersy	100 g
masło klarowane	20 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Tortownicę o średnicy ok. 25 cm wykładamy pergaminem. Krakersy rozdrabniamy blenderem na proszek, dodajemy masło klarowane i dokładnie mieszamy, aż składniki się połączą. Następnie wykładamy równomiernie na spód tortownicy, ugniatamy i wstawiamy na ok. 10 min do piekarnika nagrzanego do 180° C.
- KROK 2 Przygotowujemy purée z dyni: dynię kroimy na kawałki, skrapiamy miodem i wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180° C na ok. 15 min. Po wyjęciu miksujemy na purée. Masło ucieramy, stopniowo dodając jajka. Następnie dodajemy ser ricotta i dalej ucieramy. Gdy składniki połączą się dokładamy do masy purée z dyni i dokładnie mieszamy. Masa będzie miała dość rzadką konsystencję.
- KROK 3 Na koniec dodajemy pokrojony w kostkę ser camembert, przyprawiamy do smaku imbirem, kolorowym pieprzem i solą morską. Tak przygotowaną masę wylewamy na podpieczony spód. Wstawiamy na ok. 40 min do piekarnika nagrzanego do 160° C.
- KROK 4 Grzyby rozmrażamy i blanszujemy (wrzucamy na 2-3 minuty do gorącej wody, a następnie zanurzamy w wodzie zimnej). Na patelni rozgrzewamy niewielką ilość klarowanego masła i smażymy pokrojoną w drobną kostkę szalotkę oraz grzyby.
- KROK 5 Przyprawiamy do smaku tymiankiem, rozmarynem oraz czarnym pieprzem i solą. Upieczony sernik podajemy z podsmażonymi borowikami.