

## Dyniowy sernik z bitą śmietaną



### IKRAKOWIANKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### Ciasto

mąka pszenna	1 szklanka
masło	10 dag
kakao	2 łyżki
śmietana	1 łyżka
cukier puder	5 dag
żółtko jajek	3 szt
proszek do pieczenia	0,5 łyżeczki

#### Masa serowa

ser biały	1 kg ( z wiaderka)
budyń śmietankowy	2 szt
olej	100 ml
puree z dyni	150 ml
jajko	6 szt
cukier	15 dag
sól	szczypta
cukier waniliowy	1 łyżka
skórka z pomarańczy	1 łyżeczka
rodzynki	3-4 dag
skórka pomarańczowa kandyzowana	2 łyżki

<b>Bitą śmietana</b>	
<b>śmietana 30%</b>	400 ml
<b>serek mascarpone</b>	400 g
<b>cukier puder</b>	4 łyżki
<b>Żelatyna wieprzowa Prymat</b>	1 łyżka

#### **Pozostałe produkty**

<b>czekolada</b>	2-3 kostki ( nadziewana)
------------------	--------------------------

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### **Kroki postępowania**

- KROK 1 Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia, cukrem pudrem i kakao, posiekać z masłem, dodać żółtka, śmietanę.
- KROK 2 Zagnieść ciasto, zawinąć w folię spożywczą i pozostawić w lodówce na 30 minut.
- KROK 3 Żółtka oddzielić od białek. Białka ze szczyptą soli i cukrem i cukrem waniliowym ubić na sztywną pianę. Następnie ubijając dodawać po 1 żółtku.
- KROK 4 Ser zmiksować z pure z dyni i olejem.
- KROK 5 Połączyć z ubitymi jajkami, budyniem, rodzynkami i skórką pomarańczową.
- KROK 6 Schłodzone ciasto rozwałkować, włożyć na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia o wymiarach 21/37 cm. Nakłuć widelcem i włożyć na 10 minut do nagrzanego do 180 stopni piekarnika. Następnie wyjąć, lekko przestudzić i wylać masę serową. Ponownie włożyć do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i piec 50-60 minut. Upieczony sernik pozostawić w piekarniku do ostudzenia.
- KROK 7 Żelatynę rozpuścić w 3 łyżkach gorącej wody.  
Zimną śmietanę ubić na sztywno, dodając pod koniec cukier puder. Następnie miksując na najmniejszych obrotach dodawać serek mascarpone.
- KROK 8 Na końcu wymieszać z płynną żelatyną i wyłożyć na zimny, upieczony sernik. Po wierzchu posypać tartą na tarce czekoladą, odłożyć do lodówki, schłodzić.