

Sernik dyniowy



JULKATOMECZEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto

herbatniki	150 g
masło	60 g

Masa

twaróg	1 kg
cukier	1,5 szkl
dynia	350 g(warzonej po oczyszczeniu)
masło	2 łyżki
cynamon	1 łyżeczka
Przyprawa do piernika ciast i deserów Prymat	1 łyżeczka
kurkuma	1 płaska łyżeczka
jajko	4 szt
budyń śmietankowy	1 szt

Mus z dyni

dynia	350 g(warzonej po oczyszczeniu)
cukier	3 łyżki
galaretką pomarańczowa	1 szt
perełki cukrowe	do dekoracji (można pominąć)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masło roztopiamy i odstawiamy do schłodzenia. Gdy przestygnie dodajemy dobrze pokruszone herbatniki. Dno tortownicy smarujemy masłem i wykładamy herbatnikami mocno je dociskając. Twaróg mielimy w maszynce dwukrotnie. Dynię kroimy na małe kawałki i smażymy razem z masłem i cukrem około 15 minut. Podsmażoną dynię miksujemy blenderem na gładki krem i odstawiamy do przestygnięcia. Białka oddzielamy od żółtek, z białek ubijamy sztywną pianę. Do sera dodajemy żółtka, dynię, budyń i przyprawy. Miksujemy aż wszystkie składniki się ze sobą połączą. Na samym końcu dodajemy pianę z białek i mieszamy wszystko łyżką. Na spód herbatnikowy wykładamy masę serową. Piekarnik nagrzewamy do 140 C. Na dolną półkę piekarnika wkładamy szerokie naczynie wypełnione wodą do 3/4 wysokości. Na środek piekarnika wkładamy tortownicę z sernikiem i pieczemy 60 minut w temperaturze 180 C. Po upieczeniu studzimy przy uchylonych dzwiczkach piekarnika. Mus dyniowy: dynię kroimy na małe kawałki dolewamy 5 łyżek wody wsypujemy cukier i podsmażamy aż stanie się miękka. Galaretkę pomarańczową rozpuszczamy w 1/2 szklance wody Gorącą dynię miksujemy blenderem i wlewamy galaretkę. Odstawiamy do stężenia. Gdy masa zacznie tężeć wykładamy na sernik i odstawiamy do stężenia. Gdy masa całkowicie zastygnie zdejmujemy obręcz tortownicy. Dekorujemy srebrnymi perełkami