

Sernik dyniowy z mango



FUTKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Spód:

herbatniki	200 gramów
orzechy włoskie	50 gramów
kakao	0,5 łyżeczki
Cynamon mielony Prymat	1 szczypta
masło	100 gramów

Masa serowa:

ser biały	700 gramów
serek mascarpone	300 gramów
purée z dyni	400 gramów
cukier puder	220 gramów
żółtko jajek	6 sztuk
białko	8 sztuk
Cukier z prawdziwą wanilią do ciast i deserów Prymat	2 łyżki
Kurkuma mielona Prymat	0,5 łyżeczki
budyń śmietankowy	2 opakowania
masło miękkie	60 gramów

Glazura:

pulpa z mango	200 gramów
Żelatyna wieprzowa Prymat	2,5 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

KROK 1. Purée z dyni. Na początku przygotowujemy purée z dyni Hokkaido. Dynię dokładnie myjemy, osuszamy, przekrawamy na pół i wydrążamy miękki środek wraz z pestkami. Następnie kroimy ją na ćwiartki, które układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Kawałki dyni przykrywamy folią aluminiową i wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 200 stopni C (grzanie góra-dół) na około 60 minut. Po tym czasie studzimy ją, a następnie miksujemy na gładki mus.

KROK 2. Spód. Herbatniki i orzechy mielimy, dodajemy do nich roztopione masło, kakao oraz cynamon i dokładnie mieszamy. Powstałym ciastem wykładamy spód tortownicy o średnicy 26 cm i odstawiamy do lodówki na czas przygotowania sernika.

KROK 3. Sernik. Ser biały dwukrotnie mielimy, dodajemy do niego purée z dyni oraz serek mascarpone i miksujemy. Żółtka oddzielamy od białek i ubijamy je na puszysto z miękkim masłem i cukrem pudrem, który dosypujemy partiami. Następnie dodajemy masę serowo-dyniową i miksujemy na małych obrotach do dobrego połączenia. Dalej miksując na niewielkich obrotach dodajemy budynie śmietankowe, kurkumę i cukier z wanilią. Białka ubijamy na sztywną pianę i dodajemy do masy. Bardzo delikatnie mieszamy, ale tak, aby masa była gładka i jednolita. Masę wylewamy na spód i wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 170 stopni C na 60 minut (grzanie góra-dół).

* Na dnie piekarnika ustawiłam duże naczynie żaroodporne wypełnione gorącą wodą, która świetnie nawilżała sernik podczas pieczenia.

* Sernik studzimy przy lekko uchylonych drzwiczkach piekarnika, stopniowo uchylając je bardziej.

KROK 4. Glazura. Żelatynę zalewamy zimną wodą (około 5 łyżek) i odstawiamy na 10 minut do napęcznienia. Pulpę z mango podgrzewamy w rondelku, ściągamy z ognia, dodajemy napęczniałą żelatynę i dokładnie mieszamy. Ostudzoną glazurę wylewamy na wierzch ostudzonego sernika i wkładamy do lodówki do odpowiedniego stężenia (dobrze, aby sernik spędził kilka godzin w lodówce). Życzę smacznego! :)