

Sernik dyniowy z oreo



KORAL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Na sernik:

puree z dyni	370 gramów
twaróg półtłusty	550 gramów
ser ricotta	200 gramów
masło	100 gramów
jajko	4 sztuki
cukier puder	145 gramów
budyń waniliowy	30 gramów
mąka kukurydziana	0.5 łyżki

Dodatkowo:

ciasteczka typu Oreo	15 sztuk
herbatniki	10 sztuk

Polewa:

śmietana 30%	100 mililitry
czekolada 80%	20 gramy
czekolada mleczna	80 gramy

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na tortownicę o średnicy 20 cm.

Spód wykładamy herbatnikami.

Białka oddzielamy od żółtek i odstawiamy do lodówki.

Do miksera przekładamy oba rodzaje sera i miksujemy, potem dodajemy żółtka, masło, cukier puder. Składniki dokładnie miksujemy do uzyskania jednolitej serowej masy. Do zmiksowanych składników dodajemy dynię. Całość ponownie miksujemy.

Potem dodajemy mąkę kukurydzianą oraz budyń.

Oddzielone ubijamy białka z dodatkiem szczypty soli na sztywno.

Do masy serowej dodajemy pianę z białek i delikatnie łączymy ją z masą serową.

Na przygotowany spód herbatnikowy wykładamy 1/3 masy serowej. Układamy na niej połowę ciastek oreo. Na ciastka wykładamy następną 1/3 masy serowej i znów układamy ciastka. Całość przykrywamy ostatnią częścią masy serowej.

Sernik pieczemy ok 60 minut w 180°C. Studzimy w piekarniku.

Śmietanę podgrzewamy, dodajemy pokruszoną czekoladę, mieszamy do całkowitego rozpuszczenia się czekolady.

Sernik polewamy ostudzoną polewą, ale jeszcze płynną.

Sernik zostawiamy do całkowitego zwarcia się polewy.