

Dyniowiec

Autor: **aga-30**Przepisów: **87** Ocena: **1838**

> 6 os.



> 60 min



Średnie



Przystępne



Składniki:

- Serek homogenizowany 60 dag
- Dynia 1,40kg
- Cukier 15dag
- Cukier wanilinowy 1 szt
- żelatyna 8 dag
- Sok z cytryny 2 łyżki

Sposób przygotowania:

- 1 Dynię obieramy, kroimy w kostkę podlewamy 4 łyżkami wody i gotujemy do miękkości. Dodajemy cukry mieszamy, ściągamy z ognia i studzimy. Letnią miksujemy. 30 dag musu dyniowego mieszamy z sokiem. Odstawiamy obydwie masy do ostygnięcia. Do pozostałej ilości musu dodajemy serki i mieszamy. W 200 ml wrzątku mieszamy 6 dag żelatyny, studzimy i miksując wlewamy do masy z serkami. Przekładamy to posmarowanej tłuszczem tortownicy o średnicy 24 centymetrów i odstawiamy do zastygnięcia. W 50 ml wrzątku rozpuszczamy 2 dag żelatyny, studzimy ją i mieszamy z musem, w którym był sok. Wykładamy na zastygniętą masę

Twoje notatki do przepisu: