

Dyniowy sernik z toffi



Autor: **fiolinea**

Przepisów: **55** Ocena: **1040**



> 6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne



Składniki:

- Składniki na spód:
- 250 g herbatników (czekoladowych, zwykłych, imbirowych)
- 80 g masła 82%
- 1 łyżeczka przyprawy do pierników
- Składniki na masę serową:
- 750 g twarogu do serników (lub zwykłego 2-krotnie zmielonego)
- 250 g serka mascarpone
- 3 całe jajka
- 3 żółtka
- 2 łyżki soku z cytryny
- 3 łyżki mąki ziemniaczanej
- 1 łyżka mąki tortowej
- 190 g cukru drobnego
- 425 g puree dyniowego
- 2 łyżeczki przyprawy do pierników
- Składniki na dekorację:
- 250 ml śmietanki kremówki 36%
- 1 płaska łyżka cukru pudru
- Gotowy sos toffi

Sposób przygotowania:

- 1 Zanim zabierzecie się za sernik pamiętajcie, że wszystkie składniki powinny być w temperaturze pokojowej.

Zapewne wszyscy się zastanawiacie się skąd u licha wziąć puree dyniowe? Otóż zrobicie je sami! :) Średnią dynię (ok 2-3 kg) najlepiej odmiany hokkaido (dostępna w Biedronce lub innych marketach), ale nada się praktycznie każda, kroimy na pół. Wydrążamy pestki i kroimy na paski.



- 2 Pokrojoną wkładamy do naczynia żaroodpornego i przykrywamy. Wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180 C i pieczemy ok. 1,5 godziny lub do czasu aż dynia będzie miękka - proponuję sprawdzić po godzinie.

Wyciągamy dynię i studzimy.

Następnie odkrajamy skórę, a miąższ blendujemy na gładkie puree. Do naszego sernika odważamy 425 g dyniowego puree.



- 3 Herbatniki kruszymy - ja lubię je kruszyć w moździerzu, ale można również za pomocą tłuczka lub po prostu zgnieść rękoma. Masło topimy w garnuszku i ostudzone dodajemy do ciastek. Posypujemy przyprawą do pierników. Całość mieszamy do czasu aż powstanie nam jednolita masa.

Spód tortownicy o średnicy 24 cm wykładamy papierem do pieczenia. Zamykamy obręcz. Na dno i boki (do połowy wysokości) wykładamy herbatnikową masę. Dokładnie uklepujemy. Ciasto wkładamy na 30 minut do lodówki. W tym czasie herbatniki nasiąkną nam wilgocią i jeszcze bardziej się połączą.



- 4 W międzyczasie nagrzewamy piekarnik do 170 C.

Do dużej miski wkładamy twaróg, serek mascarpone, jajka i żółtka, obie mąki, sok z cytryny, cukier, puree oraz przyprawę do pierników.

Całość mieszamy albo za pomocą łyżki albo miksera. Uważamy jednak aby nie mieszać za długo, ponieważ masa się za bardzo napowietrzy. Co grozi nam nagłym wzrostem, a potem opadnięciem sernika, a tego nie chcemy :)

- 5 Wyciągamy tortownicę i owijamy ją dwukrotnie folią aluminiową (dół i boki) - nasz sernik będzie się piekł w kąpeli wodnej. Co to znaczy? To znaczy, że tortownicę włożymy w większą foremkę wypełnioną wrzącą wodą (woda ma sięgać do połowy tortownicy).

Masę serową wylewamy na spód z herbatników i wygładzamy łyżką. Tak przygotowany sernik, wg w/w instrukcji umieszczamy w kąpeli wodnej.



- 6 Ciasto z kąpielą wodną wkładamy do piekarnika i natychmiast obniżamy temperaturę do 150 C. Pieczemy 1,5 godziny bez termoobiegu.

Po upływie tego czasu możemy od razu wyciągnąć sernik z piekarnika, ja jednak pozwoliłam mu jeszcze poleżakować w wyłączonym piecu.

Sernik studzimy i wkładamy do lodówki na kilka godzin lub najlepiej na całą noc.

Przed podaniem ubijamy bitą śmietanę (na końcu dopiero dodajemy cukier). Ciasto kroimy podobnie jak tort - nożem zamoczonym we wrzątku. Na każdym kawałku robimy kleksa z bitej śmietany i polewamy polewą toffi.



Twoje notatki do przepisu: