

Sernik dyniowy na korzennym spodzie



Autor: **sereberko80**
Przepisów: **661** Ocena: **10352**



5-6 os. > 60 min średnie przystępne

Składniki:

- Spód:
- ciastka korzenne 38 dag
- masło roztopione 12 dag
- Masa serowa:
- Twaróg z wiaderka 75 dag
- serek mascarpone 25 dag
- puree z dyni* 2 szkl. (ok. 43 dag)
- jajko 3
- żółtko 3
- mąka pszenna 1 łyżka
- mąka ziemniaczana 3 łyżki
- sok z cytryny 2 łyżki
- przyprawa korzenna do piernika 2 łyżeczki
- cukier 20 dag

Sposób przygotowania:

- 1 Spód: Ciastka zmiksować w malakserze na sypko, wymieszać z roztopionym masłem (konsystencja powinna przypominać mokry piasek). Masą ciasteczkową wyłożyć dno i boki wysmarowanej tłuszczem tortownicy (26cm) i wstawić do lodówki na czas przygotowania masy serowej.

* puree z dyni: ok. 80 dag dyni obrać ze skóry i wydrążyć miąższ z pestkami, pokroić w drobną kostkę, przełożyć do garnka, dodać 1-2 łyżki wody i dusić na małym ogniu do miękkości (ok. 20 min.). Lekko przestudzić i zmiksować blenderem na gładką masę.

- 2 Piekarnik rozgrzać do temp. 170 stopni, a na spodzie piekarnika wstawić naczynie żaroodporne z wrzącą wodą (do ok. 2 cm).

Masa serowa: Wszystkie składniki krótko utrzeć mikserem do uzyskania gładkiej i jednolitej konsystencji, przelać na schłodzony spód ciasteczkowy. Tortownicę wstawić do piekarnika i zmniejszyć temp. do 150 stopni. Piec ok. 1,5 godz, chłodzić przy uchylonych drzwiczkach ok. 20 min. Po całkowitym wystudzeniu wstawić do lodówki, najlepiej na całą noc. Przed podaniem można oprószyć cukrem pudrem. Smacznego :-)

Twoje notatki do przepisu: