

# Sernik dyniowy z orzechami



Autor: **Daniel-Coceancig**  
Przepisów: **60** Ocena: **590**



> 6 os.



> 60 min



średnie



tanie



## Składniki:

- Kruchy spód:
- 150 g ciastek korzennych
- 1 łyżka amaretto
- 15 g mąki migdałowej
- 50 g masła
- Masa serowa:
- 400 g puree z dyni
- 400 g twarogu delikatnego
- 1/4 szkl. cukru
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
- 1 łyżeczka mąki pszennej typ 450
- 1/2 łyżeczki cynamonu
- 1/4 łyżeczki gałki muszkatałowej
- 4 jajka
- 1/2 szklanki śmietany 30%
- Chrupiący wierzch:
- 100 g orzechów laskowych
- 100 g cukru kryształ

## Sposób przygotowania:

- 1 Kruchy spód:  
Krucze ciastka korzenne bądź zwykłe maślane pokrusz. Wymieszaj je razem z mąką migdałową, amaretto oraz roztopionym masłem.  
Przełóż ciasto do tortownicy o średnicy 20 cm gdzie dno jest wyłożone papierem do pieczenia i wstaw do piekarnika nagrzanego do 170 stopni i piecz przez około 5 minut. Po upieczeniu pozostaw w gorącym piekarniku.
- 2 Masa serowa:  
Wszystkie składniki połącz razem i zmiksuj tylko do połączenia. Nie miksuj zbyt długo masy by się nie napowietrzyła zbyt mocno bo wtedy ciasto opadnie po upieczeniu. Ważne jest by wszystkie składniki były w temperaturze pokojowej.  
Gotową masę serową przelej do tortownicy w której wcześniej został podpieczony spód. Wstaw tortownicę do dużego naczynia żaroodpornego wypełnionego gorącą wodą. Piecz przez około 45-50 minut w temperaturze 170 stopni z opcją grzania góra-dół
- 3 Chrupiący wierzch:  
Cukier wysyp na patelnię i podgrzewaj. W pewnym momencie cukier powinien zacząć się rozpuszczać i nieco dymić. Gdy nabierze złotego koloru należy dodać poszatowane orzechy

laskowe (najlepiej blanszowane).

Całość dokładnie wymieszaj i wyłóż na papier do pieczenia. Poczekaj aż masa stwardnieje i się nieco schłodzi.

Całość zawiń w papier do pieczenia a następnie w ręcznik kuchenny i młotkiem potrzaskaj na mniejsze kawałki.

- 4 Na wierzch sernika rozsyp przygotowane orzechy w karmelu. Podawaj najlepiej następnego dnia dobrze schłodzone.

Twoje notatki do przepisu: