

Sernik z dynią na szybko



Autor: **Anka_i_gary**
Przepisów: 3 Ocena: 14



5-6 os.



30 min



łatwe



tanie

Składniki:

- herbatniki, ok 100g, u mnie prostokątne krakuski
- masło ok. 1/3 kostki, 70-80g
- twaróg sernikowy, 1 kg
- mus z pieczonej dyni - ok 400 g (niecałe 2 szklanki)
- cukier, 1 szklanka
- jajka średnie, 5 szt.
- cynamon, 3/4 łyżeczki
- gałka muskatołowa, 1/4 łyżeczki
- kilka kropel aromatu waniliowego
- mąka ziemniaczana, 1 łyżka

Sposób przygotowania:

- 1 Herbatniki wsypujemy do miski i kruszymy.
- 2 Masło roztapiamy i mieszamy z pokruszonymi herbatnikami. Wykładamy do formy wysłanej papierem do pieczenia i lekko ubijamy.
- 3 Twaróg miksujemy z cukrem, dodajemy po 1 jajku oraz dynię i przyprawy. Wylewamy do formy i wstawiamy nagrzanego do piekarnika. Pieczemy ok 70-80 min. najpierw 180-190 stopni ok 20-25 min, następnie zmniejszamy do 140 stopni. Zostawiamy w piekarniku do ostudzenia, a następnie najlepiej wstawić do lodówki na całą noc.

Twoje notatki do przepisu: