

Sernik z dyniowym puree



Autor: **Sygnaturka**
Przepisów: 2 Ocena: 8



3-4 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- herbatniki maślane, 15 dag
- herbatniki korzenne, 5 dag
- biały cukier, łyżka + 1/4 szklanki
- masło, 6 łyżek
- brązowy cukier, 2/3 szklanki
- cynamon, 1/2 łyżeczki
- tarty imbir, 1/4 łyżeczki
- goździki, 1/8 łyżeczki
- gałka muszkatowa, 1/8 łyżeczki
- sól, 1/4 łyżeczki
- pełnotłusty ser śmietankowy, 50 dag
- jajka, 3 sztuki
- ekstrakt z wanilii, 1 łyżeczka
- puree z dyni, 1 szklanka
- mąka ziemniaczana, 1 łyżka
- śmietana 12 %, szklanka

Sposób przygotowania:

- 1 Pierwszym krokiem w wykonaniu sernika z dynią jest zrobienie dyniowego puree. Będzie ono potrzebne w fazie wykonywania masy serowej, jednak musi być chłodne więc najlepiej od niego zacząć. 50 dag dyni (waga ze skórka) obieramy, kroimy w kostkę i pieczemy w piekarniku do momentu kiedy zmięknie. Upieczoną dynię miksujemy w blenderze do uzyskania gładkiego puree. Odkładamy na bok.
- 2 Herbatniki oraz ciasteczka imbirowe kruszymy na pył (można użyć blendera lub jeśli ktoś go nie posiada włożyć herbatniki do ściereczki i wałkować aż powstaną okruszki). Dodać łyżkę cukru oraz roztopione masło. Powstanie plastyczna masa którą należy szczelnie wyłożyć blaszkę. Włożyć do piekarnika na 10 minut, w temperaturze 180 stopni, wyciągnąć i ostudzić.
- 3 W oddzielnej misce połączyć ze sobą: 1/4 szklanki cukru, cynamon, imbir, rozdrobnione goździki, gałkę muszkatową oraz sól. Do misy miksera wyłożyć ser i rozpocząć miksowanie aż stanie się gładki i puszysty. Stopniowo dodawać przygotowaną suchą mieszankę, następnie pojedynczo jajka, ekstrakt z wanilii, puree z dyni oraz mąkę ziemniaczaną. Wszystko miksować do uzyskania jednolicie gładkiej masy. Masa sernikowa będzie rzadka – proszę się tym nie przejmować w procesie pieczenia jajka oraz mąka ziemniaczana zwiążą wszystkie składniki.
- 4 Wyłożyć masę serową na upieczony wcześniej spód. Piekarnik nastawić na 180 stopni. Na najniższy poziom piekarnika włożyć naczynie (może być inna blaszka do ciasta) wypełnione

gorącą wodą. Sernik pieczony w piekarniku wilgotnym od pary będzie idealnie wilgotny i nie wyschnie. Na środkowy poziom piekarnika włożyć nasze ciasto i piec przez 30 minut. Po tym czasie zredukować temperaturę do 160 stopni i piec kolejne 25 minut.

- 5 W czasie kiedy sernik będzie kończył się piec, należy ubić na niskich obrotach miksera śmietanę, cukier i ekstrakt waniliowy. Tak powstałą masę wyłożyć na górę upieczonego sernika i wstawić do piekarnika na 8 minut. Po wyciągnięciu sernik schłodzić minimum 8 godzin (najlepiej pozostawić w temperaturze pokojowej na całą noc). Ten i więcej przepisuj znajdziesz na moim blogu kulinarnym : www.sygnowanesmakiem.blogspot.com Serdecznie zapraszam !

Twoje notatki do przepisu: