

# "Sprinter" czekoladowo-serowy z dynią



Autor: **KORAL**

Przepisów: **585** Ocena: **10553**



> 6 os.



15 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- Ciasto : mąka pszenna 425 g
- cukier 220 g
- olej 125 ml
- mleko 250 ml
- 2 jajka
- 2 łyżki kakao
- 2 łyżki kawy mielonej
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- cukier waniliowy 1/2 płaskiej łyżeczki
- Masa serowo-dyniowa : twaróg półtłusty 500 g
- puree z dyni 200 g
- 1 jajko
- cukier 80 -82 g
- szczypta proszkowanego imbiru
- 1 łyżeczka mąki ziemniaczanej

## Sposób przygotowania:

- 1 Tortownica 24 cm.

Ciasto.

Wszystkie składniki mieszamy do 5 minut w robocie kuchennym.



- ② Masa serowa.  
W robocie z nożami 2-3 minuty miksujemy twaróg, dodajemy resztę składników i miksujemy jeszcze 2-3 minuty na gładką masę.



- ③ Tortownicę smarujemy tłuszczem, posypujemy bułką tartą i przekładamy połowę ciemnego ciasta, wyrównujemy.  
Potem przekładamy masę serową, wyrównujemy.



- 4 Na wierzch wykładamy drugą połowę ciemnego ciasta. Całość pieczemy w 180 C około 60 minut.



- 5 Po 40 minutach warto sprawdzić patyczkiem, jeśli środek będzie zbyt surowy można zmniejszyć temperaturę do 170 C i piec trochę dłużej.



Twoje notatki do przepisu: