

Sernik dyniowy

1 SERNIK FI24

SKŁADNIKI

Ciasteczkowy spód

- 180 g ciasteczek zbożowych z żurawiną (Belvita, Sante)
- 120 g masła

Masa serowo dyniowa

- 1 kg podwójnie zmielonego twarogu
- 200 g puree z dyni
- 1 skórka z otartej pomarańczy i sok
- 6 żółtek
- 60 g mąki ziemniaczanej
- 250 g cukru
- 130 g masła
- 70 g białej czekolady
- 1/2 łyżeczki mielonej gałki muszkatołowej
- 1/2 łyżeczki cynamonu
- duża szczypta soli

Sos żurawinowy

- 300 g żurawiny
- 1 łyżeczka cukru
- 1 łyżeczka likieru Grand Marnier opcjonalnie
- sok z jednej pomarańczy

Ciasteczkowy warkocz

- 180 g mąki pszennej
- 120 g masła
- 1 małe jajko
- 1 łyżka cukru
- 1 żółtko
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia



Sernik dyniowy

INSTRUKCJE

Ciasteczkowy spód

1. Masło roztopić.
2. Ciasteczka włożyć do malaksera i zmielić do konsystencji piasku.
3. Przygotować rant lub blaszkę. Jeżeli używamy rantu, owinać go szczelnie papierem do pieczenia. Wyłożyć dno rantu masą.
4. Schować do lodówki na czas przygotowania masy serowo-dyniowej.

Puree z dyni

1. Dynię umyć dokładnie i wydrążyć pestki.
2. Pokroić na małe kawałki.
3. Rozłożyć na blachę uprzednio wyłożoną papierem do pieczenia, skórką do folii.
4. Piec w temperaturze 160 stopni przez około 40 minut.
5. Kiedy dynia jest już miękka, zblendować do konsystencji puree.
6. Dodać otartą skórkę z pomarańczy i sok. Dobrze wymieszać.

Ciasteczkowy warkocz

1. Do misy miksera wsypujemy przesianą mąkę, proszek do pieczenia, dodajemy cukier i jajko.
2. Mieszymy składniki mieszadłem typu K.
3. Dodajemy pokrojone, zimne masło i mieszamy do połączenia się składników.
4. Kiedy ciasto jest gotowe, obwijamy folią i odstawiamy do lodówki.
5. Schłodzone ciasto wałkujemy, wycinamy paski i pleciemy warkocz.



Sernik dyniowy

INSTRUKCJE

Masa serowo - dyniowa

1. Masło rozpuścić.
2. Czekoladę rozpuścić w kąpielii wodnej, lub mikrofali.
3. Do sporej miski dodać zmielony ser, żółtka, cukier. Zmiksować na gładką masę, na najniższych obrotach, tylko do połączenia składników.
4. Dodać przesianą mąkę ziemniaczaną, puree z dyni, przyprawy i sól.
5. Wymieszać do połączenia się składników.
6. Dodać roztopione masło oraz czekoladę. Wymieszać szpatułą.
7. Masę przełożyć do rantu, na górę ciasteczkowego spodu. Piec około 50 minut.
8. Na ciasto serowe wyłożyć przygotowany warkocz ciasteczkowy i posmarować żółtkiem.
9. Piec następne 10-15 minut. Po tym czasie wyłączyć piekarnik i uchylić drzwi i pozostawić w piekarniku przez następną godzinę.
10. Wyciągnąć i pozostwić do całkowitego wystygnięcia.

Sos żurawinowy

1. Żurawinę z odrobiną cukru gotujemy w rondlu (bez wody, same owoce) aż wszystkie owoce się rozpadną.
2. Dodajemy sok z pomarańczy i Grand Marnier (likier jest opcjonalny).
3. Przestudzoną wykładamy na ostudzony już sernik.

