

ANIA STARMACH

Sernik dyniowy

Co kupić?

Spód

- 200g herbatników
- 100g masła
- 50g mielonych orzechów (np. pekan albo włoskich)
- duża szczypta cynamonu

Masa serowa

- 750g sera białego półtłustego (dwukrotnie mielonego)
- 450g mascarpone
- 450g puree z upieczonej dyni
- 250g drobnego cukru
- 7 jajek
- 5 łyżek mąki ziemniaczanej
- 1 łyżka cukru waniliowego
- 0.5 łyżeczki cynamonu

Do dekoracji

- 200g masy kajmakowej (z puszki)
- orzechy (np. włoskie albo pekan)

Jak przygotować?

1. Herbatniki zmiel na piasek, połącz z orzechami i masłem, wyłóż spód okrągłej tortownicy (26 cm).
2. Puree z dyni zmiksuj z białym serem i mascarpone. Dodaj jajka, mąkę, cukier, cukier waniliowy, cynamon. Pamiętaj, aby za bardzo nie napowietrzać masy, bo sernik wtedy urośnie podczas pieczenia, ale opadnie po upieczeniu.

ANIA STARMACH

3. Masę wylej na ciasteczkowy spód, piecz około godziny w 180 stopniach. Po upieczeniu ostudź w półotwartym piekarniku. Najlepiej, aby sernik spędził noc w lodówce.
4. Przed podaniem udekoruj podgrzaną masą kajmakową i orzechami.