

# 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.