

RECIPE

Sernik dyniowy z kremem Nutella® i owocami

Średnie

1 h 40 min



Składniki na 16 porcji

Składniki na spód:

250 g ciasteczek maślanych

80 g masła, rozpuszczonego

1/2 łyżeczki przyprawy korzennej do piernika

Łyżeczka świeżego imbiru startego na drobnej tarce

Składniki na masę serową:

350 g twarogu półtłustego, zmielnego trzykrotnie

150 g serka mascarpone

2 jajka

2 żółtka

1 łyżka soku z cytryny

1 1/2 łyżki mąki ziemniaczanej

1/2 łyżki mąki pszennej

80 g cukru pudru

210 g puree z dyni (puree z pieczonej dyni)

1/2 łyżeczki przyprawy korzennej do piernika

Dodatkowo:

240 g kremu Nutella® (15 g na 1 porcję)

Owoce sezonowe

Wskazówka:

Wszystkie składniki powinny być w temperaturze pokojowej.



Aby przygotować ten pyszny przepis, wystarczy 15 g kremu Nutella® na 1 porcję!

SERNIK DYNIOWY - WYKONANIE

1

Spód:

Wszystkie składniki umieścić w malakserze. Zmiksować do otrzymania masy ciasteczkowej o konsystencji mokrego piasku.

Dno tortownicy o średnicy 23 cm wyłożyć papierem do pieczenia. Na papier wysypać ciasteczka. Wyrównać, dokładnie wklepać w dno i do połowy wysokości boków, schłodzić przez pół godziny w lodówce następnie podpiec spód ciasteczkowy przez 10 minut w 170°C. Po wystudzeniu formę dwukrotnie owinąć z zewnątrz folią aluminiową – sernik dyniowy będzie pieczony w kąpielu wodnej.

2

Masa serowa:

Wszystkie składniki na masę serową umieścić w misie miksera i zmiksować na gładką, jednolitą masę. Nie miksować zbyt długo, by nie napowietrzać masy serowej.

Piekarnik rozgrzać do temperatury 170°C. Na schłodzony ciasteczkowy spód wylać masę serową, wyrównać.

Włożyć do piekarnika i natychmiast obniżyć temperaturę do 150°C. Piec w kąpielu wodnej* około 1 godzinę i 30 min.

* Sernik dyniowy pieczemy w kąpielu wodnej: kąpiel wodna polega na tym, że formę z sernikiem wkładamy do większej formy lub naczynia żaroodpornego, do którego nalewamy wrzącej wody do połowy wysokości formy z masą serową.

3

Sernik schłodzić przez kilka godzin w lodówce lub najlepiej przez całą noc. Udekorować kremem Nutella® (wyciskając krem z rękawa cukierniczego na cały wierzch dyniowego sernika) i owocami.