

Sernik z dynią

Składniki na spód:

- 250 g ciastek digestive
- 1/4 łyżeczki cynamonu
- 125 g miękkiego masła

Tortownicę o średnicy 23 cm dokładnie uszczelnić folią aluminiową. Ciastka rozdrobnić blenderem lub pokruszyć wałkiem. Wymieszać z cynamonem. Dodać masło, wymieszać, aż całość zacznie przypominać mokry piasek. Wcisnąć w dno tortownicy. Włożyć do lodówki na czas wykonania masy serowej.

Składniki na masę serową:

- puree z dyni, około 430 g (zrobione przez Was lub z puszki; pokrojony w kostkę miąższ dyni gotujemy w rondelku z minimalną ilością wody, około kilku łyżek - do miękkości, studzimy, miksujemy blenderem)
- 750 g kremowego twarożku
- 200 g cukru pudru
- 6 jajek
- sok z połowy cytryny

Chłodne puree zmiksować z twarożkiem, do dokładnego połączenia. Następnie dodawać stopniowo cukier, nie przerywając miksowania, a następnie wbijać jajka, po jednym. Dodać sok z cytryny i dokładnie wymieszać. Całość wylać na ciasteczkowy spód.

Sernik będzie pieczony w kąpielu wodnej. W tym celu jeszcze raz dokładnie uszczelnić tortownicę z zewnątrz mocną folią. Przygotować większą formę, włożyć do niej naszą tortownicę i zalać wrzącą wodą do połowy wysokości tortownicy. Można przykryć od góry folią aluminiową.

Piec przez 1 godzinę i 45 minut w temperaturze 170°C (nie pieczemy go do tzw. suchego patyczka). Ostudzić, włożyć na kilka godzin do lodówki, a najlepiej na całą noc.

Smacznego :)

