

jesienny dyniowy serniczek

Jest to jeden z moich ulubionych jesiennych serniczków. Dynia oczywiście zajmuje miejsce pierwszorzędne :). Przepis został zaadaptowany od [Zoe](#). W klimacie jesiennym dynia daje nam wszystko to, co jest najbardziej wartościowe o tej porze roku. Pamiętajcie że zapas pozytywnego nasłonecznienia kobietom starcza do grudnia, a mężczyznom do końca stycznia, uzupełniajcie więc mikroelementy z wartościowej żywności.

Składniki:

Spód:

- 1 szklanka zmielonych w blenderze pełnoziarnistych herbatników,
- 3 łyżki cukru trzcinowego,
- 1/2 łyżeczki cynamonu,
- 3 łyżki rozpuszczonego masła,
- szczypta soli.

Masa serowa:



- 700 gram sera śmietankowego – „Delfiko”- Starco, „Twój Smak” – Piątnica lub innego o

- zawartości tłuszczu powyżej 20%,
- 1 szklanka cukru trzcinowego,
 - 3 jajka,
 - 430 gram [puree z dyni](#),
 - 3 łyżki kwaśnej śmietany,
 - 1 łyżeczka cynamonu,
 - 1/4 łyżeczki świeżo utartej gałki muszkatołowej,
 - 1 łyżeczka ekstraktu wanilii,
 - 1/2 łyżeczki soli.

Kruszonka:

- 1 szklanka płatków migdałowych bez skórki,
- 1 szklanka cukru,
- 1 łyżka płynnego białka kurzego,
- 1 łyżeczka otartej skórki z pomarańczy,
- szczypta soli.

Śmietana Amaretto:

- 1 szklanka słodkiej śmietany 30%,
- 1 łyżka cukru pudru,
- 1 łyżka likieru Amaretto,
- szczypta soli.

Wykonanie:

Spód:

Wszystkie składniki mieszamy ze sobą następnie układamy na dnie okrągłej formy (spring form) o średnicy ok. 23 cm. Zapiekamy w piekarniku w temperaturze 175 Celsjusza ok. 12 minut. Wystudzamy do temperatury pokojowej.

Masa serowa:

1. Ser kremowy ubijamy mikserem, dodajemy cukier, jajka 1 po drugim, puree z upieczonej dyni kwaśną śmietaną, cynamon i gałkę muszkatołową ekstrakt wanilii i sól. Miksujemy całość na jednolitą masę.

2. Masę serową przelewamy do formy z wystudzonym spodem. Okrywamy potrójną warstwą folii aluminiowej formę, następnie wkładamy ją do naczynia (głębokiej formy) wypełnionej wodą, tak aby sięgała do 3/4 wysokości formy z masą sernikową. Pieczemy w temperaturze 165 stopni ok. 1 godziny.

3. Upieczony sernik schładzamy w lodówce co najmniej 3 godziny.

Kruszonka:

W misce mieszamy wszystkie składniki kruszonki, układamy je na blaszce wyłożonej pergaminem i zapiekamy w piekarniku o temperaturze 175 stopni Celsjusza, ok. 10 minut, mieszając od czasu do czasu migdałową kruszonkę.

Śmietana Amaretto:

Ubijamy słodką śmietaną z cukrem pudrem i likierem amaretto.

Wykończenie:

Sernik kroimy nożem zwilżonym w gorącej wodzie. Na wierzch kładziemy śmietaną amaretto i posypujemy kruszonym migdałowym.

