



Sernik dyniowy

przepisy.pl



 60 minut  10 osób  Średnie

Składniki:

- serek delfiko - 1 kilogram
- dynia hokkaido - 1 sztuka
- jajka - 8 sztuk
- mleko skondensowane słodzone - 1 puszka
- mąka ziemniaczana - 3 łyżki
- laska wanilii - 1 sztuka
- śmietanka 30 % - 0.7 szklanek
- masło - 80 gramów
- czekolada gorzka - 100 gramów
- orzechy laskowe - 0.7 szklanek
- mąka pszenna/ ryżowa - 75 gramów
- cukier - 40 gramów
- dżem pomarańczowy - 1 opakowanie

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Dynię umyć, wydrążyć i pokroić na większe kawałki. Następnie wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 °C [bez termoobiegu] na ok. 30min lub do miękkości. Ostudzić. Zblendować.
2. Masło i czekoladę delikatnie rozpuścić w rondelku. Dodać cukier. Ostudzić. Następnie zmiksować z mąką pszenną/ryżową, dodać jajko i na koniec orzechy. Dno 28 cm tortownicy wyłożyć papierem do pieczenia a następnie wylać na spód masę. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 °C [bez termoobiegu] - ok. 10 min.
3. Zmiksować ser z dynią, mąką ziemniaczaną i ziarnami wanilii. Kolejno wbić 5 jajek (oddzielnie po jednym, do połączenia). Następnie z 2 ostatnich jajek dodać jedynie żółtka. Dodać mleko skondensowane oraz śmietankę, delikatnie wymieszać i wylać na upieczony spód.
4. Piec przez pół godziny w temperaturze 175 °C [bez termoobiegu], następnie zmniejszyć do 150 °C [bez termoobiegu] i piec około godziny (lub dłużej- do suchego patyczka).

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl