





Sernik na zimno z dynią

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 100 gramów
- herbatniki Petit Buerre - 150 gramów
- dynia - 1 kilogram
- serek waniliowy - 400 gramów
- sok pomarańczowy - 100 mililitrów
- cukier waniliowy - 16 gramów
- żelatyna - 20 gramów
- galaretka pomarańczowa - 1 opakowanie

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  bez pieczenia °C 

Sposób przygotowania:

1. Małą tortownicę o średnicy 18-20 cm posmaruj Kasią i wyłóż papierem do pieczenia. Kasię roztop w rondelku. Herbatniki pokrusz i wymieszaj z roztopioną Kasią. Masę przełóż do tortownicy i lekko ugnieć łyżką.
2. Dynię obierz, pokrój w kostkę i zalej 1/2 szklanki wody. Gotuj pod przykryciem do miękkości. Odważ około 500 g, przełóż do blendera i zmiksuj razem z cukrem wanilinowym.
3. Żelatynę zalej 1/3 szklanki zimnej, przegotowanej wody i odstaw. Gdy napęcznieje wlej podgrzany sok pomarańczowy i mieszaj aż do rozpuszczenia.
4. Połowę otrzymanej masy dyniowej odłóż, resztę wymieszaj z serem waniliowym i rozpuszczoną w soku żelatyną.
5. Masę serowo-dyniową przełóż na kruchy spód w formie i odłóż do lodówki by lekko stężała.
6. Pozostałą masę dyniową wymieszaj z rozpuszczoną w 150 ml gorącej wody galaretką. Wystudź i wyłóż na lekko stężałą masę serową. Całość odstaw do lodówki by dobrze stężała.

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