



Sernik dyniowy



Składniki

- 150g herbatników
- 60g stopionego masła
- szczypta przyprawy do piernika
- 75 dag białego sera
- 1 szkl musu z dyni
- 3 jajka
- puszka mleka skondensowanego słodzonego
- łyżka mąki ziemniaczanej
- łyżka mąki pszennej
- 2 łyżki cukru z prawdziwą wanilią
- szczypta przyprawy do piernika
- cukier puder do posypania

Sposób przygotowania

Spód: Herbatniki pokruszyć, wymieszać z masłem i przyprawą do piernika. Wyklepać dno tortownicy o śr. 21 cm wyłożonej papierem do pieczenia, schłodzić. Sernik: Składniki powinny być w temp. pokojowej. Twaróg zmielić trzykrotnie. Wszystkie składniki na sernik dokładnie zmiksować do uzyskania jednolitej masy. Masę serową wylać na spód z herbatników. Piekarnik nagrzać do temp. 150st. góra-dół. Na spód położyć naczynie żaroodporne wypełnione wodą. piec 60minut. Studzić przy uchylonych drzwiczkach. Schłodzić w lodówce, najlepiej przez noc. Podawać posypany cukrem pudrem.