

# Sernik dyniowy na kruchym spodzie



Autor: **Kasiek189**  
Przepisów: **277** Ocena: **2380**



> 6 os.



30 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- spód
- 150 g mąki (u mnie gryczana)
- 60 g masła rozpuszczonego
- 2 żółtka
- masa
- 3 żółtka
- 5 łyżek słodzika/cukru
- 5 białek
- 1 kg twarogu
- 350 g musu z dyni
- 2 opakowania budyniu waniliowego (u mnie bez cukru)
- 50 g masła rozpuszczonego

## Sposób przygotowania:

- 1 mus z dyni:  
Dynie myjemy (ja użyłam hokkaido), pozbywamy się dolnej części, aby dynia stabilnie stała na desce. Kroimy na pół i za pomocą łyżki pozbywamy się pestek ze środka. Następnie połówki kroimy na 4, tak aby wyszło nam 8 kawałków. Piekarnik nagrzewamy do 180 stopni, dynię wykładamy na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia i pieczemy 40 minut. Sprawdzamy za pomocą widelca czy dynia jest miękka i wyjmujemy, aby ostygła. Obieramy ze skórki i za pomocą blendera miksujemy na gładkie puree. Nadmiar masy, jaka zostanie możecie trzymać w lodówce do 5 dni pod przykryciem lub zamrozić w woreczkach foliowych.
- 2 Przesianą mąkę mieszamy z masłem i roztrzepanymi żółtkami. Zagniatamy dokładnie do powstania kruchego ciasta. Dzielimy na pół i wkładamy do zamrażarki na ok. 20 minut, aby stwardniało.
- 3 Spód blachy (26 cm) wykładamy papierem do pieczenia, boki natłuszczamy masłem. Schłodzone ciasto ścieramy na tarce i tworzymy spód lekko ugniatając. Można również od razu rozwałkować i przełożyć placek (ja robię kruszonkę, bo jest dla mnie łatwiej). Wstawiamy formę do nagrzanego piekarnika 170 stopni na 10 minut. Wyjmujemy i studzimy.
- 4 Białka ubijamy na sztywno. Żółtka ucieramy ze słodzikiem/cukrem i masłem. Dodajemy mus z dyni, twaróg, budyń i miksujemy do połączenia składników. Na koniec dodajemy białka i delikatnie miksujemy.

- 5 Masę przelewamy na spód i pieczemy w nagrzanym piekarniku do 170 stopni 65 minut. Po upieczeniu wyłączamy piekarnik i NIE otwieramy go. Potem zalecam studzenie w piekarniku przy uchylonych drzwiczkach.



Twoje notatki do przepisu: