

# Sernik dyniowy

tortownica o średnicy 22cm

## **Masa serowa:**

3/4 szklanki musu z dyni  
500g sera  
3 jaja  
1 żółtko  
3/4 szklanki słodzonego mleka  
skondensowanego  
1/4 szklanki śmietanki 30%  
2 płaskie łyżki mąki ziemniaczanej  
1/2 opakowania cukru wanilinowego

## **Śmietanka na wierzch i glazura**

### **pomarańczowa:**

100 g kwaśnej gęstej śmietany 18%  
2 łyżki cukru pudru  
75 g dżemu pomarańczowego  
1 łyżka wody

## **Do dekoracji:**

płatki migdałowe

## **Masa serowa:**

Dno tortownicy zabezpieczyć papieru do pieczenia lub folią aluminiową, tak aby nie wlewała się woda podczas pieczenia. Tortownicę posmarować tłuszczem.

Wszystkie składniki masy serowej połączyć: mus z dyni, zmielony ser, jaja, żółtka, skondensowane mleko, śmietankę, mąkę ziemniaczaną, cukier wanilinowy.

Masę serową wlać do tortownicy, którą wstawia się do większej formy do pieczenia wypełnionej gorącą wodą. Całość wstawić do piekarnika i piec przez 60 minut w 160°C. Sernik całkowicie ostudzić, następnie zdjąć obręcz z tortownicy i wstawić sernik do lodówki (bez przykrycia) na minimum 8 godzin.

## **Śmietanka na wierzch:**

Wyjąć sernik i rozsmarować na nim śmietanę 18% wymieszaną z 3 łyżkami cukru pudru. Wstawić z powrotem do piekarnika i piec przez 15 minut. Sernik od razu wyjąć z piekarnika i ostudzić.

## **Glazura pomarańczowa:**

W rondelku zagotować dżem pomarańczowy razem z wodą, jeszcze gorącą rozsmarować na powierzchni sernika.

## **Dekoracja:**

Boki sernika obłożyć płatkami migdałowymi.



**Wykonanie: uczniowie z klasy III Zc/k**  
**Fot. Małgorzata Włodarczyk**



**Wykonanie: uczniowie z klasy III Zc/k**  
**Fot. Małgorzata Włodarczyk**

**Sernik ma wspaniały, słodki smak. Piękny pomarańczowy kolor dyni. Rozpływająca się w ustach konsystencję. Jest pyszny.**

**Pozdrawiam.**

*Małgorzata Włodarczyk*