

Sernik dyniowy

20–30 Min

Przygotowanie

1. Połącz ciasteczka, cynamon i roztopione masło. Mieszanka powinna być krucha. Masę przełóż do formy o średnicy 18 cm i ugniataj łyżką. Włóż do lodówki.
2. Do miski dodaj serek śmietankowy, puree z dyni, cukier puder i przyprawy i miksuj na średnich obrotach przez około 3 minuty. W drugiej misce ubij śmietankę na sztywno. Dodaj do masy serowo-dyniowej i delikatnie wymieszaj szpatułką, aż masa będzie gładka.
3. Przełóż masę na spód z ciasteczek korzennych i wyrównaj łyżką. Sernik włóż do lodówki na co najmniej 6 godzin, a najlepiej na całą noc.
4. Podawaj z kleksem bitej śmietany i sosem karmelowym.

Składniki - Ilość osób: 12

= Kotányi Produkte

Na spód

120 g	Ciasteczka/herbatniki korzenne, zmielone
55 g	Masło roztopione
0.5 łyżeczki	Cynamon mielony

Na krem

350 g	Serek śmietankowy o temperaturze pokojowej
250 g	Puree z dyni
60 g	Cukier puder
1 łyżeczka	Pasta waniliowa Bourbon
0.5 łyżeczki	Imbir mielony
0.5 łyżeczki	Cynamon mielony
200 ml	Śmietanka do ubijana 30% lub 36%