

Sernik dyniowy

ciasto kruche

PÓŁKRUCHE BLACK	1.000 g
Margaryna 80 %	500 g
łącznie ciasto kruche	1.500 g

warstwa owocowa

Powidła śliwkowe	700 g
łącznie warstwa owocowa	700 g

Masa twarogowa

GOURMET CIASTO SEROWE /RSPO-SG	1.500 g
Twaróg chudy	1.800 g
Woda	600 g
Jaja	600 g
Olej	200 g
Pulpa dyniowa	1.200 g
łącznie Masa twarogowa	5.900 g

Dekoracja

BAZA MLECZNA	500 g
śmietana 30%	500 g
Woda (90°C)	500 g
Pestki dyni	50 g
łącznie Dekoracja	1.550 g

wykonanie:

Wykonanie:

Składniki ciasta kruchego wymieszać do konsystencji kruszonki.

Całość rozsypać na spód formy wyłożonej papierem do pieczenia. Kruszonkę przydusić.

Powidła śliwkowe rozsmarować na wierzch ciasta kruchego.

Składnik masy serowej wymieszać gęstym mieszadłem na średnim biegu miksera.

Gotową masę rozsmarować na warstwie powideł śliwkowych i wypiec.



Czas mieszania: 5 minut

Temperatura pieczenia: 190 spadająca do 180°C

Czas pieczenia: 90 minut

Składniki dekoracji wymieszać. Gęstniejącą masę wylać na wierzch ostudzonego sernika i posypać prażonymi pestkami dyni.

Z dobrego upieczesz najlepsze!

