

Sernik dyniowy z żurawiną, karmelem i orzechami laskowymi

Czas ogółem **90 min** 20 min Czas przygotowania **70 min** Czas gotowania

Wartości odżywcze (na porcję)
2.775 kJ / 663 kcal

Tłuszcz: **49 g** Białko: **15 g**
Węglowodany: **38 g**

SKŁADNIKI

8 porcj(e/i)

Spód

150 g ciasteczek
pełnoziarnistych
30 g roztopionego masła
1 łyżeczka skórki startej z
pomarańczy

Nadzienie sernika

100 g białej czekolady
40 g masła
700 g gładkiego twarogu
3 jajka
150 g puree z dyni
2 łyżki suszonej żurawiny

Karmel

100 g cukru trzcinowego
1 łyżka masła
200 g śmietanki 30%
1 łyżka Naturalnie warzony sos
sojowy Kikkoman

Dodatkowo

100 g orzechów laskowych

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

150 g ciasteczek pełnoziarnistych - **30 g**
roztopionego masła - **1 łyżeczka** skórki startej z
pomarańczy
Piekarnik nagrzej do 180 stopni. Pokruszone
ciasteczka wymieszaj z roztopionym masłem i
skórką z pomarańczy. Mieszanke wyłóż do formy
wyłożonej papierem do pieczenia. Piecz 10 minut,
po czym odstaw do wystudzenia.

Krok 2

100 g białej czekolady - **40 g** masła - **700 g**
gładkiego twarogu - **3** jajka - **150 g** puree z dyni
Czekoladę roztop w kąpeli wodnej wraz z masłem.
Odstaw do przestudzenia. Twaróg zmiksuj z
jajkami i puree z dyni.

Krok 3

2 łyżki suszonej żurawiny
Do twarogu dodaj roztopioną czekoladę z masłem i
suszoną żurawinę. Dokładnie połącz składniki i
wylej na podpieczony spód. Piecz 1 godzinę w 180
stopniach. Ostudź w piekarniku przy uchylonych
drzwiczkach.

Krok 4

100 g cukru trzcinowego - **1 łyżka** masła - **200 g**
śmietanki 30% - **1 łyżka** Naturalnie warzony sos
sojowy Kikkoman

Na gładkiej, nieprzywieralnej patelni równomiernie
rozłóż cukier. Podgrzej go na średnim ogniu, aż się
rozpuści (nie mieszaj). Dodaj masło i energicznie
mieszaj silikonową trzepaczką. Stopniowo dolewaj
śmietankę oraz sos sojowy, cały czas mieszając.
Gotuj 2-3 minuty, aż zgęstnieje.

Krok 5

100 g orzechów laskowych

Wystudzony sernik polej karmelem i udekoruj orzechami.