

Sernik dyniowy z żurawiną, karmelem i orzechami laskowymi

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

Wartości odżywcze (na porcję)
2775 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 twarożku
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. Mieszanekę 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 twarożku - **3** jajka - **150 g** puree z dyni
Czekoladę roztop w kąpielu wodnej wraz z masłem. Odstaw do przestudzenia. Twaróg zmiksuj z jajkami i puree z dyni.

Krok 3

2 łyżki suszonej żurawiny
Do twarożku 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.