




Sernik dyniowy z patelni

 ewaeu.

Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 45 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

ser biały (wiaderko) - 500 g
jajka - 4 szt.
cukier - 4 łyżka
mąka ziemniaczana - 1 łyżka
masło - 100 g
upieczona dynia - 150 g

sok z cytryny - 1/2 szt.
pestki dyni - 4 łyżka
pestki słonecznika - 4 łyżka
sezam - 4 łyżka
cukier puder - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Białka oddzielić od żółtek. Białka ubić na sztywną pianę z dodatkiem jednej łyżki cukru. Żółtka utrzeć z trzema łyżkami cukru . Dodać ser i ucierać. Dodać upieczoną dynię (najlepiej rozgnieść wcześniej widelcem) , dodać mąkę ziemniaczaną , sok z cytryny i ucierać . Na koniec dodać roztopione masło. Połączyć delikatnie z pianą z białek.

2.

Rozgrzać patelnię z dwiema łyżkami masła. Rozsypać równomiernie pestki . Wyłożyć masę serową do patelni. Najlepiej robić to łyżką i małymi partiami . Przykryć patelnię i zmniejszyć płomień na minimum. Pozostawić pod przykryciem ok 30 min. Przystudzić . Wyjąć sernik z patelni przykładając talerz i odwracając patelnię. Podawać sernik posypyany cukrem pudrem. Smacznego.