Adwokatowy sernik w cynamonowym cieście

Stokrotka

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

120 min

1 porcja

Składniki:

Składniki ciasta: -
mąka tortowa - 35 dag
masło - 15 dag
margaryna - 10 dag
kakao - 3 łyżka
cukier - 1,5 szklanka
woda - 5 łyżka
cynamon mielony - 2 łyżeczka
jajka - 5 szt.
ekstrakt waniliowy - 1 łyżka
proszek do pieczenia - 2 łyżeczka
sól - szczypta
Masa serowa: -
ser na sernik z widerka - 1 kg
puree z dyni - 150 ml
jajka - 5 szt.
cukier - 1 szklanka
budynie śmietnkowe - 2 opakowanie
ekstrakt waniliowy - 1 łyżka
likier adwokat - 1/2 szklanka
olej - 1/2 szklanka
śmietana kremówka - 1/2 szklanka
kasza manna - 1 łyżka
Krem mascarpone: -
śmietanka 36% - 500 ml
serek mascarpone - 25 dag
cukier puder - 3 łyżka
galaretka przezroczysta o smaku cytrusowym - 1 opakowanie
żelatyna deserowa - 1 łyżeczka
Poncz: -
woda przegotowana - 1/2 szklanka
sok z cytryny - 1 łyżka
cukier - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ciasto:
Do garnka włożyć masło, margarynę, cukier, kakao i pięć łyżek wody, gotować około 5 minut, zdjąć z ognia, ostudzić.
Następnie dodać mąkę z proszkiem do pieczenia, cynamon, żółtka i ekstrakt waniliowy, dokładnie wymieszać.

KROK 2: Białka ze szczyptą soli ubić na sztywną pianę, połączyć z ciastem delikatnie mieszając.
Tak przygotowane ciasto wylać na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia o wymiarach 25x25cm.

Włożyć do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i piec do suchego patyczka, około 35 minut.

KROK 3: Masa serowa:
Jajka z cukrem zmiksować, dodać ser, puree z dyni, aromat, olej, likier i budyń dokładnie zmiksować.

KROK 4: Zimną śmietanę ubić na sztywno, połączyć z masą serową, wsypać kaszę mannę, delikatnie wymieszać.
Masę serową wylać do wyłożonej papierem do pieczenia formy (o takiej samej wielkości jak ciasto kakaowe) włożyć do nagrzanego do 170 stopni piekarnika i piec około 60 minut.
Upieczony sernik ostudzić przy lekko uchylonych drzwiczkach piekarnika.

KROK 5: Krem mascarpone:
Galaretkę i żelatynę wymieszać w 150 ml wrzącej wody, ostudzić.
Zimną śmietanę ubić na sztywno, dodać serek mascarpone, cukier puder i jeszcze ubijać przez chwilę. Następnie dokładnie wymieszać z płynną galaretką.

KROK 6: Zimne ciasto przekroić na 2 blaty (górkę z ciasta odłożyć na kruszonkę).

Placki skropić ponczem przygotowanym z wody, soku z cytryny i cukru
Przekładanie ciasta:
Na ciemny blat wyłożyć 40 % przygotowanego kremu, wyrównać. Na kremie ułożyć zimny sernik, wyłożyć następne 40 % kremu, wyrównać, przykryć ciemnym blatem, lekko dociskając. Wierzch posmarować pozostałym kremem, posypać kruszonką z odłożonego ciasta. Odłożyć do lodówki na 2-3 godziny.