Sernik bananowo- dyniowy

foodmania

Polecane na: **ciasta, desery**

Warto wiedzieć:

90 min | średni | 6 porcji

Składniki:

- płatki żytnie - 20 g
- otręby żytnie - 50 g
- otręby pszenne - 30 g
- jogurt naturalny - 200 g
- stevia - 2 łyżeczka
- cynamon - 2 łyżeczka
- rodzynki - 2 garść
- ser biały - 500 g
- banan - 1 szt.
- mus dyniowy - 5 łyżka
- jajka - 3 szt.
- sól - 1 szczypta

Dodatkowe info:

Sernik podałam z musem ananasowym, który idealnie komponował się z pozostałymi smakami i aromatami.

Sposób przygotowania:

KROK 1: W małej miseczce rodzynki zalać wrzątkiem, moczyć przez 10 min i odcedzić.

KROK 2: Podobnie w dużej misce namoczyć płatki żytnie przez 10 min, następnie dodać wszystkie otręby i wymieszać.

KROK 3: Do powstałej mieszanki dodać jogurt naturalny wraz z 1 łyżeczką stevi i 1 łyżeczką cynamonu oraz połową wcześniej namoczonych rodzynek.

KROK 4: Wszystko razem zblendować do utworzenia masy.

KROK 5: Do wyłożonej papierem do pieczenia formy przekładamy masę otrębową i pieczemy przez 15 min w piekarniku nagrzanym do 180 stopni).

KROK 6: Oddzielić żółtka od białek.

KROK 7: Białka ubić z odrobiną soli oraz szczyptą cynamonu.

KROK 8: Zblenować banana wraz z musem dyniowym, żółtkami oraz stewią.

KROK 9: Do masy dodać ser biały i blendować, aż otrzymamy bardzo gładką masę. Dodać sparzone rodzynki i wymieszać.

KROK 10: Na koniec dodać ubite wcześniej białka, bardzo delikatnie mieszając.

KROK 11: Po 15 minutach, gdy spód będzie przypieczony wyciągamy formę z piekarnika i wlewamy masę serową. Całość pieczemy około 50 min w temperaturze 170 stopni.

KROK 12: Po upieczeniu otwieramy piekarnik, jednak nie wyciągamy ciasta (przez co najmniej 30 min). W przeciwnym razie może nam opaść i nie będzie już takiego efektu wizualnego. Jednak gdyby tak się stało walory smakowe wynagradzają wszystko!