





## Sernik z dynią i nutką pomarańczy

 Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: [ciasta](#)

### Warto wiedzieć:

 80 min

 1 porcja

### Składniki:

twaróg tłusty - 700 g

jaja - 4 szt.

cukier puder - 120 g

puree z dyni - 1 szklanka

skórka z pomarańczy - 1 łyżeczka

budyń śmietankowy - 1 opakowanie

masło - 100 g

czekolada z pomarańczą do posypania - 1 łyżka

mascarpone małe - 1 opakowanie

### Dodatkowe info:

Podawaj z konfiturą pomarańczową

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Dynię piżmową obieramy, kroimy w kostkę ok 1-2 cm. Wkładamy do brytfanny, przykrywamy szczelnie folią aluminiową i wkładamy do piekarnika nagrzanego na 200 stopni. Pieczemy przez 40 minut. Po wyjęciu należy uważać ponieważ zbiera się para i można się oparzyć. Puree przekładamy do wyższego naczynia i blendujemy. Studzimy. Ser mielimy w maszynce trzykrotnie lub mielimy w malakserze. Żółtka oddzielamy od białek. Białka ubijamy na sztywno, żółtka ubijamy z połową cukru na kogel mogel, resztę cukru ucieramy z masłem. Do utartego masła dodajemy ser i mascarpone i ucieramy. Następnie wlewamy utarte żółtka mieszamy dalej, dodając skórkę z pomarańczy

i opakowanie budyniu śmietankowego. Teraz dodajemy puree z dyni. Na koniec małymi obrotami mieszamy dodając pianę z białek. Przelewamy do formy wyłożonej papierem posmarowanym tłuszczem (ważne żeby papier sięgał ponad rant kilka cm, aby podczas pieczenia nie wylała się masa. Pieczemy 60-70 minut w 190 stopniach. Ja na ostatnie 20 minut zmniejszyłam do 160 stopni.

Po ostudzeniu oprószyć czekoladą pomarańczową lub zrobić filiżankę gorącej czekolady.