




Dyniowy sernik

Zaskakujące, pyszne połączenie smaków

 Czas na High: 3

 Czas na Low: -

 Ilość porcji: 6+

 Czas przygotowania: 40

Składniki

- opakowanie 200 g beztłuszczowego sera śmietankowego
- opakowanie 200 g chudego twarogu
- $\frac{3}{4}$ szklanki jasnobrązowego cukru
- 2 łyżeczki wanilii
- $\frac{3}{4}$ puszki dyni konserwowej
- 2 jajka
- $\frac{1}{3}$ szklanki pokruszonych herbatników z pełnych zbóż
-



Wykonanie:

Tortownicę o wielkości 18 cm wyłóż folią, tak by nie przeciekała. Zmiksuj razem ser, brązowy cukier i wanilię na gładką, kremową masę. Dodaj dynię z puszki, następnie, po jednym dodawaj jajka i miksuj. Wyłożoną folią tortownicę natłuszc i wyłóż pokruszonymi herbatnikami. Przygotowaną masę przełóż do tortownicy. Ciasto piecz w wodnej kąpieli. W tym celu do naczynia wolnowaru wlej szklankę wody i na dnie połóż np. pokrywkę od słoika. Tortownicę umieść w naczyniu wolnowaru, na pokrywce. Woda wokół tortownicy powinna sięgać poniżej połowy wysokości tortownicy. Przykryj naczynie wolnowaru kilkoma warstwami ręczników papierowych, a następnie pokrywką zapobiegnie to kapaniu wody z pokrywy na ciasto. Gotuj na poziomie HIGH przez 2 - 2,5 godziny. Wyłącz urządzenie i pozostaw sernik wewnątrz, dopóki całkiem nie ostygnie ok. 2 godz.. Następnie wyjmij tortownicę z wolnowaru i wstaw do lodówki na 3 godziny zanim pokroisz ciasto.