

## **Sernik "Biedronka na jarzębinie"**

### ***Składniki:***

- 1 kg twarogu trzykrotnie mielonego
- 250 g puree z dyni
- 200 g cukru trzcinowego
- 200 ml śmietany 36%
- 1,5 łyżki mąki ziemniaczanej
- 1,5 łyżki mąki pszennej
- 5 jajek
- 300 g ciasteczek korzennych, twardych
- 50 g masła
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
- 1/3 łyżki przyprawy korzennej
- biała czekolada
- konfitura z jarzębiny

### ***Wykonanie:***

100 g ciasteczek połamać na mniejsze kawałki, dodać roztopione masło. Rozdrobnić i wymieszać. Boki tortownicy wysmarować masłem. „Mokry piasek” przełożyć na wyłożony papierem do pieczenia spód tortownicy. Ubić i wyrównać za pomocą łyżki, ale zostawić 1 cm margines dookoła. Wzdłuż boków tortownicy ułożyć dookoła ciasteczka, które będą tworzyły brzeg ciasta.

### ***Ciasto:***

Wymieszać ser, śmietanę, przyprawy i ekstrakt waniliowy. Dodać jajka i ponownie wymieszać. Następnie dodać oba rodzaje mąki i cukier trzcinowy. W ostatnim etapie dodać puree z dyni. Gotową masę wylać na wcześniej przygotowany spód.

Wstawić do pieca nagrzanego do 220°C na 15 minut, a następnie obniżyć temperaturę do 120°C i piec jeszcze przez 2h. Po wyłączeniu piekarnika lekko uchylić drzwiczki, by sernik stopniowo się studził. Po pół godzinie wyjąć go z pieca i zostawić do całkowitego ostygnięcia. Gdy sernik jest już chłodny wstawić go najlepiej na całą noc do lodówki. Zrobić polewę z białej czekolady lub użyć gotowej. Udekorować konfiturą z jarzębiny i innymi dodatkami wg uznania.

Sławomira Fryderyk - Katedra Zoologii Bezkręgowców i Parazytologii