



Pierniko-sernik

Autor: Ania

Danie: **Deser,**

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Ciasto:

Formę o wym, 22x26 cm wykładamy pergaminem. Jajka ubijamy z cukrem, dodajemy pure z dyni, rozpuszczone i wystudzone masło, a następnie suche składniki, delikatnie mieszamy. Przelewamy do formy, pieczemy 35 min w 180 stopniach. Po wystudzeniu przekrawamy na placki.

Masa serowa:

Jajka ubijamy z cukrem, dodajemy ser i masło, mieszamy. Przelewamy do rondla, gotujemy na małym ogniu kilka minut. Do gotującej masy dodajemy budyń rozrobiony w mleku, mieszamy uważając żeby masa się nie przypaliła, na końcu dodajemy skórkę pomarańczową. Masę wylewamy na ciasto, przykrywamy drugim plackiem. Całość polewamy polewą.

Polewa

Masło rozpuszczamy z mlekiem i cukrem, wyłączamy gaz, dodajemy kakao i śmietanę, szybko mieszamy do połączenia składników. Lekko ostudzoną polewą polewamy ciasto.

Ciasto

1 3/4 szkl. mąki

1/2 szkl. cukru

1 szkl. pure z dyni

50 g stopionego masła

3 jajka

1 cukier waniliowy

1 łyżeczka proszku do pieczenia

1/2 łyżeczki sody oczyszczonej

1,5 łyżeczki przyprawy korzennej

1 łyżeczka kakao

szczypta soli

Masa serowa

500 g zmielonego sera

2 jajka

1/2 szkl. cukru

1/2 szkl. mleka łąciate

1 budyń waniliowy

40 g miękkiego masła łąciate

1 łyżeczka startej skórki pomarańczowej

Polewa

1/4 kostki masła łąciate

2 łyżki cukru

2 łyżki mleka łąciate

2 łyżki śmietanki 36% łąciata

3 łyżki kakao