Sernik kawowo-dyniowy z polewą czekoladowo-kawową i figami

Składniki

- 100g herbatników
- 2 łyżki kakao
- 3 łyżki masła
- Pół łyżeczki chilli
- 1kg serka homogenizowanego
- 2 opakowania budyniu
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- 4 jajka
- 4 łyżki cukru
- 500g musu z dyni hokkaido
- 2 łyżki cukru waniliowego
- 10 łyżek kawy rozpuszczalnej
- 2 łyżki kawy mielonej
- 2 dojrzałe figi
- 150g śmietanki kremówki 36%

Sposób przygotowania

Tortownica 22cm i 18cmHerbatniki kruszymy, mieszamy z masłem, chilli i kakao na gładką masę. Tortownicę 22cm wykładamy papierem do pieczenia, dno wylepiamy przygotowanym herbatnikami i wstawiamy do lodówki.Dynię myjemy, odcinamy końce, przecinamy na pół i wydrążamy ziarna. Posypujemy ją cukrem waniliowym i zawijamy w folię aluminiową – pieczemy przez 40 minut w temperaturze 190*C. Zostawiamy do wystudzenia.Jajka ubijamy z cukrem na sztywną masę. Dodajemy partiami serek, a gdy masa będzie dobrze połączona, dodajemy budyń i mąkę ziemniaczaną. Masy serowej będzie ok. 1200g – dzielimy ją na dwie równe porcje. W jednej misce miksujemy masę serową z kawą rozpuszczalną i mieloną, w drugiej blendujemy razem z letnią upieczoną dynią.Tortownicę 18 cm wykładamy papierem do pieczenia, wlewamy sernik dyniowy i kilka razy uderzamy tortownicą w blat. Jedną figę tnę w ósemki i układam kawałki na serniku dyniowym. Tortownicę 22 cm wyciągamy z lodówki, na twardy herbatnikowy spód wlewamy sernik kawowy i kilka razy uderzamy tortownicą w blat. Obie blaszki wkładamy do zimnego piekarnika, nagrzewamy go do temperatury 180*C. Pieczemy przez 30 minut w temperaturze 180*C, następnie zmniejszamy do 140*C i pieczemy przez kolejne 30 minut. Ostatni raz zmniejszamy temperaturę do 110*C i pieczemy 30 minut. Studzimy przy otwartych drzwiczkach piekarnika.Swoje serniki piekę wieczorem i ostudzone wkładam do lodówki - razem z tortownicą. Następnego dnia rano zajmuję się składaniem ich w całość. Wtedy mam pewność, że nic się nie rozpadnie i będą miały idealną konsystencję. Herbatnikowy dół po nocy spędzonej w lodówce również idealnie będzie się trzymał sernika kawowego. Na paterze układamy sernik kawowy a na nim sernik dyniowy i lekko dociskamy. Całość dekorujemy gęstą polewą czekoladową i jedną świeżą figą pociętą

- 80g czekolady mlecznej
- 80g czekolady gorzkiej
- 4 łyżki kawy rozpuszczalnej
- 1 łyżka cukru pudru
- 1 łyżeczka masła
- 4 łyżki likieru kawowego

w ósemki. Dodatkowy element: Polewa czekoladowo-kawowa Kremówkę przelewamy do garnka, doprowadzamy do wrzenia i wyłączamy ogień. Dodajemy pokruszoną czekoladę, cukier puder, kawę rozpuszczalną, likier kawowy, masło i za pomocą trzepaczki mieszam na gładką masę. Ciepłą polewę przelewam do małego dzbanka – dzięki dzióbkowi dzbanka później będzie się łatwiej dekorowało ciasto. Polewę odstawiam do stężenia – najlepiej dekoruje się, gdy osiągnie gęstość tężejącej galaretki.