

Sernik z jabłkami



Trudność: □□□□□

Czas przygotowania: 1g 30min , Czas gotowania: 50min
Całkowity czas: 2g 20min , Porcja: 8

239 Kalorii , **0 g** Cukrów , **17 g** Tłuszczu , **18 g** Białek

Autor: Redaktor

Link: <https://srecepty.pl/sernik-z-jablkami>

Przygotowanie

Ciasto składa się z 3 warstw: krążka kruchego ciasta, warstwy jabłek i warstwy masy serowej. Ciasto kruche: wszystkie składniki ciasta usiekaj nożem, zagnieć ręką, uformuj kulę i pozostaw do wypoczęcia na 60 minut. Spód natłuszczonej tortownicy wyłóż ciastem i krótko podpiecz na złoty kolor. Obrane kwaśne jabłka pokrój w plasterki i ułóż na kruchym podpieczonym spodzie. Masło z cukrem utrzyj na gładką masę, dodaj twaróg, jajo, śmietanę, proszek budyniowy i cukier waniliowy. Wszystkie składniki ucieraj przez 20 minut na jednolitą pulchną masę. Masę serową układaj na jabłkach. Powierzchnię sernika z jabłkami posmaruj żółtkiem rozmieszanym z łyżką śmietany. Ciasto piecz w średnio gorącym piekarniku ok. 40 minut. Po ostudzeniu ciasto wyjmij ostrożnie na podstawę tortową.

▣ **Porady dotyczące przepisu**

Wierzch sernika możesz poleać polewą karmelową.



Składniki

- ciasto: 20 dkg mąki pszennej
- 15 dkg masła
- 8 dkg cukru pudru
- 2 jajka
- 4 łyżeczki rumu
- 1 opakowanie proszku do pieczenia
- 75 dkg jabłek
- masa serowa: 25 dkg miękkiego twarogu
- 5 dkg masła
- 8 dkg cukru pudru
- 1 jajko
- 1 dkg proszku budyniowego
- 6 dkg gęstej śmietany
- 1 opakowanie cukru waniliowego
- 1 żółtko

Kategorie

Specjalny dzień, Desery, Przekąska, Słodycze

