

## SERNIK Z KARMElizowanymi Jabłkami



**WIKTORIA29**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### spód

<b>herbatniki</b>	5 sztuk
<b>płatki owsiane</b>	1/2 szklanki
<b>masło</b>	40 gram

#### masa serowa

<b>ser biały</b>	1/2 kilograma
<b>cukier</b>	2 łyżki
<b>jajka</b>	2 sztuki
<b>cukier waniliowy</b>	1 opakowanie
<b>śmietana</b>	2 łyżki
<b>mąka ziemniaczana</b>	1 łyżka

#### dodatkowo

<b>jabłko kwaśne</b>	2 sztuki
<b>cukier brązowy</b>	1/2 szklanki
<b>sok z cytryny</b>	1/2 sztuki
<b>cynamon</b>	1/2 łyżeczki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

## Kroki postępowania

- KROK 1 spód:  
Płatki prażymy na suchej patelni. Herbatniki rozkruszamy drobno. Masło rozpuszczamy. Płatki mieszamy z ciastkami i masłem.
- KROK 2 Wykładamy na formę i dociskamy do dna. Formę wstawiamy na 5 minut do piekarnika 180 stopni, potem wyjmujemy i studzimy.
- KROK 3 masa serowa:  
Ser, cukier, cukier waniliowy, śmietanę, mąkę oraz żółtka miksujemy krótko do połączenia składników. Białka ubijamy na sztywno, łączymy z resztą masy.
- KROK 4 jabłka:  
Jabłka obieramy, wycinamy gniazda nasienne i kroimy w ósemki. Jabłka skrapiamy sokiem z cytryny a następnie posypujemy cynamonem. Cukier rozpuszczamy na patelni a gdy zacznie się karmelizować dodajemy jabłka. Jabłka podsmażamy w karmelu aż zrobią się miękkie.
- KROK 5 Wykonanie:  
Skarmelizowane jabłka układamy na podpieczonym, ostudzonym spodzie. Zalewamy całość masą serową. Lekko stukamy o podłogę formą aby masa równomiernie się rozłożyła między jabłkami. Sernik pieczemy około godzinę w kąpieli wodnej. Po upieczeniu studzimy, a potem ozdabiamy prażonymi jabłkami i białą czekoladą.