

Serniko-szarlotka



2MILUTKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ciasto

| | |
|-----------------------------|--------------|
| mąka pszenna | 1,5 szklanki |
| cukier puder | 3 łyżki |
| żółtka | 3 sztuki |
| masło | 1/2 kostki |
| proszek do pieczenia | 1/2 łyżeczki |

Warstwa z jabłkami

| | |
|-------------------------|------------|
| jabłka winne | 1 kg |
| cukier brązowy | 3-4 łyżki |
| cynamon Prymat | szczypta |
| sok z cytryny | 1 łyżeczka |
| kisiel cytrynowy | 1 torebka |

Warstwa serowa

| | |
|-------------------------|--------------|
| twaróg półtłusty | 1 kg |
| cukier | 3/4 szklanki |
| cukier waniliowy | 16 g |
| białka | 3 sztuki |
| jajka | 3 sztuki |
| mleko w proszku | 1/2 szklanki |
| mleko 3,2% | 1,5 szklanki |

dodatkowo**polewa czekoladowa****kolorowa posypka**

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 1.
Ciasto: Mąkę mieszamy z proszkiem do pieczenia oraz cukrem pudrem, dodajemy żółtka oraz pokrojone zimne masło, zagniatamy jednolite kruche ciasto.
- KROK 2 Wylepiamy spód blaszki wyłożonej pergaminem o wym 25/30 cm, wkładamy do lodówki na czas przygotowania masy jabłkowej.
- KROK 3 Warstwa z jabłkami: Obrane jabłka kroimy na plastry, podlewamy dwoma łyżkami wody, skrapiamy sokiem z cytryny, wsypujemy cukier, dusimy na ogniu do momentu aż zaczną się rozpadać. Zdejmujemy z ognia, wsypujemy suchy kisiel, mieszamy. Odstawiamy do przestudzenia
- KROK 4 Zimną masę rozprowadzamy na kruchym cieście.
- KROK 5 Warstwa serowa: Twaróg, budyń, cukier, białka oraz całe jajka i mleko umieszczamy w misce, miksujemy blenderem krótko tylko do uzyskania jednolitej gładkiej masy. Wylewamy na warstwę z jabłkami. Wstawiamy do nagrzanego do 180°C pieczemy 20 minut. Po tym czasie temp zmniejszamy na 170°C i pieczemy jeszcze 30 minut. Studzimy przy otwartych drzwiczkach piekarnika. Całkiem zimne ciasto dekorujemy mleczną polewą i posypujemy wiórkami czekoladowymi. Słodkich wypieków!