

SERNIK Z KARMElizowanymi JABŁkami



WIKTORIA29



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

spód

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

masa serowa

ser biały	1/2 kilograma
cukier	2 łyżki
jajko	2 sztuki
cukier waniliowy	1 opakowanie
śmietana	2 łyżki
mąka ziemniaczana	1 łyżka

dodatkowo

jabłko kwaśne	2 sztuki
cukier brązowy	1/2 szklanki
sok z cytryny	1/2 sztuki
cynamon	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.