

Doradca Smaku IX: Minisernik z prażonymi jabłkami, odc. 38



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Na sernik:

ciasto francuskie	1 opakowanie
masło	1/3 kostki
jajka	2 sztuki
cukier	3/4 szklanki
budyń waniliowy	1 opakowanie
śmietana 12%	3 łyżki
jeżyny	300 gramów
miód	70 mililitrów
jabłko prażone Smak	3 łyżki
herbatniki czekoladowe	3 łyżki
lody waniliowe	100 gramów
cukier puder	30 gramów
listki mięty	kilka sztuk
cukier z prawdziwą wanilią	1 opakowanie
serek twarogowy śmietankowy	500 gramów

Do smaku:

przyprawa do grzanego wina i piwa
sól morska - MŁYNEK Prymat

Dodatkowo:

fasola biała

300 gramów

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Formę o wymiarach 20x11 cm smarujemy masłem i wykładamy ciastem francuskim. Ciasto wystające poza blachę zawijamy do środka. Spód nakłuwamy widelcem, wysypujemy białą fasolę, żeby ciasto nie wyrosło. Pieczemy przez 20 min w piekarniku rozgrzanym do 180°C w trybie termoobiegu.

Do miski wbijamy jajka, dodajemy cukier oraz cukier z prawdziwą wanilią, miksujemy. Dodajemy budyń i twaróg śmietankowy sernikowy, miksujemy. Następnie dodajemy szczyptę soli morskiej, śmietanę, ponownie miksujemy.

Z piekarnika wyciągamy ciasto i zdejmujemy fasolę. Odstawiamy do ostygnięcia.

W rondlu roztapiamy pozostałą część masła, dodajemy jeżyny, wlewamy miód, doprawiamy przyprawę do grzanego wina i piwa. Owoce karmelizujemy przez chwilę.

Na ciasto wlewamy masę serową, wkładamy do piekarnika nagrzanego do 180°C na 20 minut.

Upieczone ciasto dzielimy na kawałki (mini serniki) za pomocą ringu lub tradycyjnie kroimy nożem.

Na każdy kawałek wykładamy jabłka prażone, obok wysypujemy herbatniki czekoladowe oraz skarmelizowane jeżyny. Dekorujemy listkami mięty i posypujemy cukrem pudrem. Serwujemy z lodami waniliowymi.