

Sernik z jabłkami



ALLICE



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jabłka	3 szt
jajko	3 szt
kasza manna	4 łyżki
proszek do pieczenia	1,5 łyżeczki
masło	3 łyżki
twaróg	50 (zmielony)
rodzynki	0,5 szklanki
migdały siekane	0,5 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jabłka obrać i pokroić na kostkę. Żółtka utrzeć z cukrem i połączyć ze serem i kaszą manną oraz proszkiem do pieczenia. Na koniec dodać bakalie i wymieszać. Białka ubić na sztywno i delikatnie wymieszać z masą dodając także pokrojone jabłka. Włożyć do formy, kładąc na wierzchu wiórki masła. Piec około 60 minut w temp. 180 stopni. Po upieczeniu można polać polewą czekoladową.