



Sernik z jabłkami

Autor: Śnieżynka

Osób: **18**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Średnie**



Wanie

Ciasto

Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia, przesiać, posiekać z masłem.
Dodać pozostałe składniki i zagnieść ciasto.

Ciasto podzielić na 3 części. 2 części zawinąć w folię i włożyć do lodówki, a trzecią do zamrażarki.

Masa serowa

Całe jajka z cukrem i cukrem waniliowym ubić do białości. Połączyć z serem, dodać olej, budynie, skórkę pomarańczową, aromaty i delikatnie wymieszać.

Ciasto wyjąć z lodówki, rozwałkować, włożyć na wyłożoną papierem do pieczenia blaszkę z bokami o wymiarach 22/37. Wylać masę serową, ułożyć obrane i pokrojone w ósemki jabłka.

Białka z cukrem pudrem ubić na sztywną pianę, wymieszać z mąką i kisielem, wyłożyć na ciasto.

Na wierzch zetrzeć na tarce o dużych oczkach ciasto z zamrażarki. Włożyć do nagrzanego piekarnika i piec około 60-65 minut w temperaturze 180°C.

Ciasto:

- 2,5 szkl. mąki tortowej
- 3 żółtka
- 20 dag masła łąciate
- 3 łyżki cukru pudru
- 2 łyżeczki cukru waniliowego
- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia

Masa serowa:

- 8 jajek
- 2 łyżeczki cukru waniliowego
- 1 kg 30 dag sera z wiaderka
- 2/3 szkl. oleju
- 25 dag cukru
- 2 budynie śmietankowe
- 2-3 łyżki skórki pomarańczowej kandyzowanej
- Aromat cytrynowy
- Aromat pomarańczowy

Dodatkowo:

- 3-4 jabłka
- 4 białka
- 4 łyżki cukru pudru
- 1 kisiel wiśniowy
- 1 łyżki mąki tortowej