



Sernik z jabłkami i bitą śmietaną

Autor: najlepszewkuchni.pl

Osób: 6

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**



wanie

Krok 1

Biszkopty i amaretti pokrusz np. przy pomocy robota kuchennego a następnie połącz z płynnym masłem. Spód kwadratowej tortownicy o boku 23 cm wyłóż papierem do pieczenia, rozłóż przygotowane ciasto i dociśnij, aby uformować grubszą podstawę. Wstaw do lodówki.

Krok 2

Jabłka umyj, obierz (jedno pozostaw nie obrane- wykorzystasz je do dekoracji), przekrój na ćwiartki, usuń gniazda nasienne, pokrój w grubsze plasterki i zalej sokiem z cytryny.

Krok 3

Piekarnik rozgrzej do 160 stopni C (góra, dół).

Krok 4

Białka oddziel od żółtek i ubij na sztywna pianę. Dodaj 50 g cukru i ubijaj, aż cukier się rozpuści.

Krok 5

Masło zmiksuj z pozostałym cukrem na puszysty krem. Cały czas ubijając dodaj żółtka, a następnie skórkę otartą z cytryny, twaróg oraz budyń w proszku. Do powstałej masy łyżką wmieszaj białka.

Krok 6

Na spód ciasta rozłóż plasterki obranych jabłek. Wyłóż masę twarogową i wyrównaj. Piecz przez 40-50 min (jeśli wierzch zrobi się zbyt rumiany, w międzyczasie nakryj papierem do pieczenia). Po wyjęciu ostudź do temperatury pokojowej.

Krok 7

Żelatynę rozpuść w 40 ml gorącej wody i ostudź. Schłodzoną wcześniej śmietankę ubij na sztywno z cukrem waniliowym (przed ubijaniem śmietankę należy schłodzić przez min. 12h w temperaturze poniżej 6OC). Połącz z żelatyną i rozłóż na serniku. Udekoruj plasterkami jabłka, oprósz mielonym cynamonem, polej miodem.

Składniki

spód:

100 g podłużnych biszkoptów

100 g ciasteczek amaretti

120 g roztopionego masła Łaciate

masa sernikowa:

500 g twarogu mielonego Mlekpól

1 cytryna, starta skórka i wyciśnięty sok

500 g jabłek

3 jajka

150 g cukru

150 g miękkiego masła Łaciate

1 opakowanie budyniu waniliowego w proszku

bita śmietana:

250 ml śmietanki Łaciata 30%

1 łyżeczka żelatyny

1 opakowanie cukru waniliowego

cynamon, mielony

miód płynny