



# Sernik z jabłkiem

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

## Składniki:

### ciasto

- mąka - 3 szklanki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- żółtko - 4 sztuki
- cukier - 0.5 szklanek
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

### masa serowa

- ser biały - 0.5 kilogramów
- jajko - 2 sztuki
- cukier - 0.5 szklanek
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka
- mleko w proszku - 2 łyżki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 4 łyżki
- starta skórka z cytryny - 1 sztuka
- cukier waniliowy - 1 opakowanie

### beza

- białko - 4 sztuki
- cukier - 4 łyżki
- kisiel cytrynowy - 1 opakowanie
- jabłko - 0.5 kilogramów
- Kostka do pieczenia Kasia**
- cukier puder do dekoracji - 1 unit

## Sposób przygotowania:

1. Z mąki, Kasi, żółtek, cukru i proszku zagnieść ciasto. Rozłożyć ciasto na wysmarowaną Kasią blachę i podpiec na złoto.
2. Ser wymieszać z jajkami, cukrem, mlekiem w proszku, mąką ziemniaczaną oraz Kasią.
3. Jabłka zetrzeć na dużych okach tarki i dodać do masy serowej.
4. Z białek ubić pianę z cukrem i kisiem.
5. Pianę rozłożyć na masie serowej.
6. Piec około 1 godz. w temperaturze najpierw 200 stopni, a pod koniec pieczenia zmniejszyć temp. do 180 stopni.
7. Po upieczeniu zostawiamy nasz sernik jeszcze ok. 10 minut w piekarniku z otwartymi drzwiczkami.
8. Po wyjęciu z pieca możemy posypać cukrem pudrem lub słodkim kakao.