



Jabłkowy sernik

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 40 minut  180-200 °C 

Składniki:

ciasto

- cukier - 10 dekagramów
- jajko - 1 sztuka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 sztuk
- mąka - 1 szklanka
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

masa jabłkowa

- prażone jabłka - 0.5 kilogramów
- cukier - 1 łyżka
- galaretka cytrynowa - 1 opakowanie

masa serowa

- ser biały - 0.5 kilogramów
- jajko - 2 sztuki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 sztuk
- cukier puder - 1 łyżka
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka
- lukier - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. **CIASTO** : składniki połączyć i wykleić wysmarowaną blaszkę.
2. **MASA SEROWA**: Kasię utrzeć z żółtkami, cukrem waniliowym, cukrem pudrem.
3. Dodać ser i pianę z białek.
4. **MASA JABŁKOWA**: Do przestudzonych (przesmażonych) jabłek dodać cukier oraz rozpuszczoną w 1/2 szkl. wody galaretkę.
5. Całość podpiec około 11 minut kruche ciasto.
6. Gdy lekko przestygnie, wyłożyć łyżką masy raz serową, raz jabłkową.
7. Polać lukrem. Ja posypuję jeszcze płatkami migdałów i mielonymi orzechami.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl