



Sernik z jabłkami

 slodkisentyment

Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 90 min

 20 porcji

Składniki:

masło - 125 g	cukier - 1/2 szklanka
cukier - 1/2 szklanka	cukier waniliowy - 1 łyżeczka
cukier waniliowy - 1 łyżeczka	rozpuszczone masło - 150 g
sól - 1 szczypta	jajka - 2 szt.
jajka - 2 szt.	mąka ziemniaczana - 1 łyżka
mąka tortowa - 1 i 1/4 szklanka	jabłka - 1,2 kg
proszek do pieczenia - 1 łyżeczka	cukier puder - 1 łyżka
masa: -	cynamon - 1 łyżeczka
twaróg mielony - 500 g	

Dodatkowe info: Uwaga: szklanka 200 ml

Sposób przygotowania:

KROK 1: Masło, cukier, cukier waniliowy i sól ucieram mikserem, następnie dodaję po jednym jajku cały czas ucierając. Zmniejszam obroty miksera. Mąkę mieszam z proszkiem do pieczenia i dodaję po łyżce do ciasta. Ciasto wykładam do blaszki (30 x 35 cm) wyłożonej papierem do pieczenia i wstawiam do piekarnika nagrzanego do 180 stopni na 15 minut. W tym czasie przygotowuję masę serową i jabłka.

KROK 2: Twaróg, cukier, cukier waniliowy, masło i żółtka mieszam mikserem w misce, aż masa będzie jednolita. Białka ubijam na sztywną pianę i dodaję do masy twarogowej razem z mąką ziemniaczaną. Mieszam delikatnie łopatką. Jabłka obieram, usuwam gniazda nasienne, kroję na pół, a następnie każdą połówkę na plasterki grubości 5 mm.

KROK 3: Ciasto wyciągam z piekarnika i układam na nim 1/3 porcji jabłek. Na jabłka wylewam masę serową i na masie serowej układam plasterki jabłek (delikatnie pod kątem). Całość wstawiam do piekarnika i piekę w 180 stopniach przez 60 minut. Kiedy ciasto wystygnie, posypuję je cukrem pudrem i cynamonem lub przygotowuję lukier (u mnie był lukier z dodatkiem cynamonu i cukru pudru).