




Sernik z jabłkami

 kuchareczka221

Polecane na: [ciasta](#), [desery](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 80 min

 łatwy

 20 porcji

Składniki:

Ciasto: -

mąka - 2 1/2 szklanka

cukier - 1/2 szklanka

żółtka - 3 szt.

masło - 1 kostka

śmietana kwaśna - 1-2 łyżka

proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

Masa serowa; -

ser na serniki - 1 kg

cukier - 1 1/4 szklanka

jajka - 6 szt.

białka - 3 szt.

śmietana - 1 szklanka

budyń - 2 opakowanie

masło miękkie - 1/2 kostka

cukier waniliowy do smaku -

jabłka - 5 szt.

kakao -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Z podanych składników zagniatamy ciasto i dzielimy na dwie części. Większą częścią wylepiamy spód przygotowanej dużej blaszki i oprószamy kakao.

Jajka wybijamy i miksujemy z cukrem i masłem, dodajemy ser, śmietanę i budyń.

Białka ubijamy na sztywno i powoli mieszamy z masą. Masę wykładamy do blaszki.

Na wierzch kładziemy obrane i pokrojone na kawałki jabłka. Zasypujemy kruszonką z pozostawionego ciasta. Pieczemy ok 60 min w 180 stopniach.