




Tarta jabłkowo-serowa

 Nikita

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

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 90 min

 1 porcja

Składniki:

Spód: -

mąka jaglana - 80 g

mąka ryżowa pełnoziarnista - 50 g

skrobia ziemniaczana - 40-50 g

masło - 150 g

cukier - 80 g

sól - - szczypta

Warstwa jabłkowa: -

jabłka - 800 łyżka

cynamon cejloński mielony - 1 łyżka

skrobia kukurydziana - 2 łyżka

cukier - 2-3 łyżka

Warstwa serowa: -

twaróg chudy - 300 g

budyń waniliowy - 1 szt.

jaja - 3 szt.

kwaśna śmietana - 200 g

skórka otarta z cytryny - 1/2 szt.

cukier puder - 120-150 g

Wierzch: -

płatki migdałowe - 4-5 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do misy robota wsypać mąkę, dodać masło, cukier i sól, wyrobić ciasto, a następnie wyłożyć ciasto na dno przygotowanej formy do tarty (lub tortownicy) wyłożonej papierem do pieczenia lub nasmarowanej tłuszczem i oprószonej mąką.

KROK 2: Spód ciasta lekko nakłuć widelcem. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni. Piec 15 minut.

KROK 3: W międzyczasie jabłka obrać, wykroić gniazda nasienne i rozdrobnić je za pomocą blendera lub zetrzeć na tarce jarzynowej. Jabłka wymieszać z cukrem, cynamonem i skrobią kukurydzianą, a następnie rozsmarować je na

podpieczonym cieście.

KROK 4: Warstwa serowa: wszystkie składniki utrzeć razem w robocie. Wylać masę serową na jabłka.

KROK 5: Wierzch posypać płatkami migdałów. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni, piec 50 minut.

KROK 6: Odstawić do ostudzenia. Kroić na kawałki i podawać.