




Tarta serowo-jabłkowa z migdałową polewą

 Nikita

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

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#)

Warto wiedzieć:

 100 min

 1 porcja

Składniki:

Ciasto: -

masło zimne - 100 g

cukier - 80 g

mąka orkiszowa jasna (lub pszenna tortowa) - 250 g

jajo - 1 szt.

cukier waniliowy (z prawdziwą wanilią) - 1 łyżeczka

proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

I warstwa: -

jabłka - 700 g

cynamon cejloński mielony - 2 łyżka

II warstwa: -

twaróg półtłusty - 500 g

cukier - 1-2 łyżka

jaja - 2 szt.

cukier waniliowy - 1 łyżeczka

śmietanka 30 % - 2-3 łyżka

masło - 100 g

Polewa: -

cukier - 80 g

płatki migdałowe (lub migdały blanszowane rozdrobnione) - 100 g

śmietanka 30% - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Rozgrzać piekarnik do 180°C.

Przygotować tortownicę (o średnicy 26 cm)

-posmarować tłuszczem lub wyłożyć papierem do pieczenia. Do miski robota dodać mąkę, jajo, proszek do pieczenia, cukier i cukier waniliowy, za pomocą haka wyrobić ciasto. Ciasto przełożyć do formy i ugniatać je dłońmi posypanymi mąką, tak aby rozprowadzić na całej powierzchni.

I warstwa: twaróg, cukier, cukier waniliowy, śmietankę i jajka włożyć do malaksera, zmiksować na jednolitą masę. Masę serową wylać na ciasto.

II warstwa: jabłka obrać, zetrzeć na tarce jarzynowej lub rozdrobnić za pomocą malaksera. Wymieszać z cynamonem (można dodać 1 łyżkę cukru) i wyłożyć na masę serową. Wstawić do nagrzanego piekarnika i piec 35 minut.

W międzyczasie przygotować polewę migdałową: masło i cukier podgrzewać w rondelku przez kilka minut (do rozpuszczenia), następnie dodać migdały i jeszcze podgrzewać na małym ogniu przez 1 minutę, na koniec dodać śmietankę i dokładnie wymieszać. Wylać na podpieczone ciasto i piec kolejne 15 minut (180°C). Pozostawić do ostygnięcia, pokroić kawałki i podawać.