

Ciasto jabłkowo-serowe



Autor: **Docherro**
Przepisów: **969** Ocena: **20247**



> 6 os.



> 60 min



Średnie przystępne



Składniki:

- 1,5 l uprażonych jabłek
- 2 galaretki agrestowe
- 2 serki homogenizowane naturalne
- 2 galaretki truskawkowe
- serek mascarpone
- śmietanka 30% 200ml
- rum 50ml (opcjonalnie)
- 2x śmietan fix
- 2 łyżki kawy zaparzonej w 1/2 szkl wrzątku
- 2 łyżki cukru pudru
- herbatniki 600g
- masa krówkowa kajmak
- Płatki migdałowe

Sposób przygotowania:

- 1 Blaszkę 25/34 cm wyłożyć folią aluminiową.

Jabłka obrać, pokroić i uprażyć. Ja mam gotowe w słoikach.

Do gorących jabłek wsypać dwie galaretki agrestowe i mieszać do ich rozpuszczenia.

Na spodzie blachy ułożyć herbatniki, na wierzchu dać letnie jabłka i wstawić do lodówki by jabłka stężały

Zaparzyć 2 łyżki kawy, przykryć i wystudzić.

- 2 Rozpuścić 2 galaretki truskawkowe w szklance wrzątku.
Dodać letnie do serków homo, zmiksować.

Na jabłka dać warstwę herbatników, na wierzchu tężejące serki i przykryć herbatnikami.

- 3 Serek mascarpone dać do miski, dodać ubitą śmietankę z 2 łyżkami cukru pudru.
Dać zaparzoną kawę, dwa śmietan-fixy, oraz rum, zmiksować. Jeśli masa wydaje się za rzadka można dać jeszcze jeden śmietan-fix.
Krem dać na herbatniki, wyrównać.
Na koniec przykrywamy herbatnikami, smarujemy masą kajmakową i posypujemy płatkami migdałowymi.

- 4 Smacznego zyczeń!

Twoje notatki do przepisu: