

Serniczki z jabłkami



Autor: **Dolcevita-in-my-kitchen**
Przepisów: **227** Ocena: **3555**

5-6 os. 60 min średnie przystępne



Składniki:

- Biskopt:
- 3 jajka
- 75 g cukru
- 50 g mąki
- 30 g mąki ziemniaczanej
- 0,5 łyżeczki cynamonu
- 1 łyżka soku np. Jabłko- Gruszka do nasączenia biskoptu
- Warstwa serowa:
- 4 płatki żelatyny
- 150 ml soku np. Jabłko- Gruszka
- 250 g twarogu jak na sernik(może być ser z wiaderka)
- 50 g cukru
- 250 ml słodkiej śmietany
- 1 łyżka cukru waniliowego
- Polewa na wierzchu:
- 120 ml soku np. Jabłko- Gruszka
- 1-2 jabłek
- sok z pół cytryny
- * 6 metalowych pierścieni o średnicy 5 cm

Sposób przygotowania:

- 1 Piekarnik nagrzać do temperatury 180 stopni. Formę do pieczenia (20 na 20 cm) wyłożyć papierem. Biskopt ma być taki duży, żeby później można było wyciąć z niego 6 kótek. Moja forma jest dużo większa, więc wykładam papierem tylko potrzebny mi kawałek.
- 2 Biskopt: jajka wbijam do miski, dosypuję cukier i ucieram mikserem około 5 minut, aż masa będzie biała i kremowa. Mąkę, mąkę ziemniaczaną i cynamon przesiewam do jajek i delikatnie mieszam drewnianą łyżką. Ciasto przekładam na formę do pieczenia, równomiernie rozsmarowuję i piekę około 10 minut na złoto.
- 3 Po upieczeniu ciasto wyjmuję na kratkę, zdejmuję papier i odstawiam do ostygnięcia. Następnie metalowymi pierścieniami wycinam 6 kótek o średnicy 5 cm. I stawiam na talerz, który później będzie pasował na półkę w lodówce ;-). Biskopt lekko kropię sokiem jabłkowo-gruszkowym.

- 4 4 płatki żelatyny namaczam w zimnej wodzie na 5 minut. Potem je wykręcam. 150 ml soku jabłkowo- gruszkowego podgrzewam i rozpuszczam w nim żelatynę. Chwilę ostudzam i dodaję biały ser i cukier. Śmietanę ubijam z cukrem waniliowym i dodaję do sera. Wszystko delikatnie mieszam. Teraz najlepiej jest użyć rekawa cukierniczego i masę przełożyć na biszkopt w foremce, równomiernie rozkładając na 6 torcików. Wstawić do lodówki do stężenia na około godzinę.
- 5 Jabłka myję i cienko obieram skórkę na 5 mm. Skórkę z jabłek kroję w małą kosteczkę i polewam sokiem z cytryny. Pozostałe jabłko również kroję w kosteczkę i polewam sokiem z cytryny. Zaraz wytłumaczę, dlaczego trzymam je osobno. 2 płatki żelatyny namaczam w zimnej wodzie, wykręcam. 120 ml soku jabłkowo-gruszkowego podgrzewam, rozpuszczam w nim żelatynę. Torciki wyjmuję z lodówki i jeśli mus zastygł, rozkładam na nim jabłka. Najpierw te białe i żeby torciki były kolorowe, na wierzch kładę te czerwone ze skórki. Polewam ostudzonym sokiem z żelatyną i natychmiast wstawiam do lodówki, żeby zastygły(np. na noc).



- 6 Gdy torciki zastygną, wyjmuję je z foremek. Długim cienkim nożem przejeżdżam wewnątrz ścianki foremki, żeby dobrze odstały i wyjmuję serniczki podnosząc foremkę do góry. Podaję udekorowane listkiem mięty lub melisy.



Twoje notatki do przepisu: