

SERNIK Z JABŁKAMI

Autor: **anka0701**Przepisów: **4** Ocena: **12**

> 6 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- masło, 6 łyżek
- pokruszone herbatniki typu np LEIBNIZ BUTTER, 1i 1/2 szkl
- cukier waniliowy, 1 łyżka
- tłuszcz do formy
- serek śmietankowy np pacynka, 500g
- cukier, 11 łyżek
- jajka, 3szt
- jabłka, 300g
- sok z cytryny, 1 szt
- kwaśna śmietana 18%, 3/4 szkl
- aromat waniliowy, 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

- 1 Herbatniki zmieszać z cukrem waniliowym i stopionym masłem. Wylepić dno natłuszczonej formy. podpiec i wystudzić. Twarożek utrzeć z 4 łyżkami cukru i jajkami. Wyłożyć na podpieczony spód. Piec w 180 stopni ok 20 min. Jabłka obrać pokroić w plasterki. Skropić sokiem z cytryny. 4łyżki cukru zwilżyć wodą, dodać łyżkę soku z cytryny.
- 2 Otrzymanym sosem zalać jabłka i podgrzewać na małym ogniu ok 5 min. Śmietanę wymieszać z 3 łyżkami cukru i aromatem waniliowym. Wylać na podpieczony sernik. Odsączyć z syropu jabłka ułożyć w okrąg. Piec kolejnych 15 min. Po ostygnięciu ciasto można udekorować gotowymi ozdobami i opruszyć cukrem pudrem.

Twoje notatki do przepisu: