

Tarta serowo-jabłkowa



Autor: **Docherro**

Przepisów: **861** Ocena: **18265**



> 6 os.



> 60 min



średnie



tanie



Składniki:

- herbatniki szkolne lub inne 30dkg
- masło 1/2 kostki
- jabłka prażone z cukrem własnego wyrobu około 1l
- rodzynki garść
- orzechy włoskie garść
- skórka pomarańczowa kandyzowana garść
- twaróg półtłusty 25dkg
- olejek cytrynowy kilka kropli
- budyń waniliowy 1 łyżka
- jajka 2 szt
- cukier do smaku
- galaretka agrestowa 1 op.

Sposób przygotowania:

- 1 Herbatniki zblendować, dodać roztopione masło i 1 jajko, wymieszać ręką. Formę do tarty wyłożyć masą herbatnikową.

Twaróg zmiksować z dodatkiem 1 łyżki cukru, budyń, jajka i olejku.

Masę serową kłaść łyżeczką na herbatniki, dać do nagrzanego piekarnika i piec około pół godz.

Dzień wcześniej jabłka uprażyć z łyżką cukru. Na drugi dzień podgrzać je i dodać galaretkę agrestową, rodzynki, orzechy i skórkę pomarańczową. Zagotować i mieszać do rozpuszczenia galaretki.



- ② Ciepłą masę jabłkową wyłożyć na podpieczone ciasto herbatnikowo-serowe. Wyrównać i dać w chłodne miejsce by masa stężała.



- ③ Smacznego życzę!



Twoje notatki do przepisu: