

# Sernik jabłkowy z wiśniami bez cukru i glutenu



Autor: **programistapogodzinach**

Przepisów: **123** Ocena: **1164**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- 250g ricotty
- 250g mascarpone
- 500g tłustego sera
- 3 ligole lub inne słodkie jabłka
- 4 jajka
- 100g pistacji
- 50g pekanów
- 50g masła
- 50g orzechów nerkowca
- 50g orzechów włoskich
- 300g wiśni
- 1 limonka(sok i skórka otarta)

## Sposób przygotowania:

- 1 Pistacje, nerkowce i orzechy mielimy na pył, mieszamy z roztopionym masłem i wykładamy na spód tortownicy. Wkładamy do lodówki do ostudzenia. Jabłka obieramy, blendujemy i mieszamy z serami. Dodajemy jajka, sok, skórkę z limonki i miksujemy. Wylewamy na spód. Pieczemy w 140 stopniach przez 1 godzinę 30 minut. Po wystudzeniu w garnku gotujemy wiśnie, tylko do momentu aż puszczą sok. Odlewamy sok i wykładamy na wierzch, dokładamy pekany. Smacznego!



Twoje notatki do przepisu: