

Sernik waniliowy z jabłkami



Autor: **kuchmariola63**
Przepisów: **1872** Ocena: **30389**



> 6 os.



> 60 min



średnie



tanie



Składniki:

- biały ser twaróg 3 razy zmielony 1 kg
- jajka kurze 6 szt.
- jabłka 1 kg
- 50 ml wody do jabłek
- cukier 6 łyżek
- ekstrakt waniliowy 2 łyżeczki
- cynamon 3 łyżeczki
- masło 20 dag
- budyń waniliowy 80 g
- prażone orzechy do posypania sernika (jakie kto lubi)
- Polewa czekoladowa:
- masło 100 g
- czekolada gorzka 150 g

Sposób przygotowania:

- 1 Jabłka obieramy ze skórek, pozbawiamy nasiennych gniazd i trzemy na wiórki. Starte jabłka smażymy z 50 ml wody do wyparowania wody. Na koniec dodajemy 2-3 łyżeczki cynamonu, jak kto lubi. Dokładnie mieszamy i studzimy. Oddzielamy białka od żółtek. Miękkie masło ucieramy z cukrem na puszystą masę. Pojedynczo dodajemy żółtka jajek, cały czas miksujemy. Do masy jajecznej dodajemy stopniowo zmielony twaróg ekstrakt wanilii, smażone, rozdrobnione blenderem jabłka i budynie, cały czas miksujemy. Masę odstawiamy, a z białek ubijamy sztywną pianę. Ubitą pianę dodajemy do masy serowej i delikatnie mieszamy patką do połączenia się piany z masą serową. Dno formy o wymiarach 30/25/6 cm wykładamy papierem do pieczenia i herbatnikami. Do tak przygotowanej formy wykładamy masę serową, równamy. Wstawiamy do nagrzanego piekarnika i pieczemy 90 minut w temperaturze 130 stopni Celsjusza. Po upieczeniu sernik studzimy w piekarniku kilka godzin. Ostudzony sernik w formie polewamy polewą czekoladową i posypujemy prażonymi, rozdrobnionymi orzechami i wstawiamy do lodówki na kilka godzin, lepiej będzie się kroić na porcję.

Polewa czekoladowa:

Masło zagotowujemy, dodajemy pokruszoną czekoladę i mieszamy cały czas do jej rozpuszczenia. Polewę studzimy i polewamy nią ostudzony sernik.

Smacznego!!!



Twoje notatki do przepisu: