

SERNIK Z JABŁKAMI, ORZECHAMI I SOSEM KARMELOWYM

Składniki

/ forma: tortownica o średnicy 26cm/

Ciasto
- 200 g mąki pszennej
- szczypta soli
- 70 g cukru pudru
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 130 g zimnego masła
- 1 jajko

Masa serowa
- 1 kg twarogu sernikowego
- 60 g mąki ziemniaczanej
- 170 g cukru
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
- 2 jajka

Jabłka
- 500 g jabłek
- 2–3 łyżki cukru (w zależności od słodyczy jabłek)
- 1 łyżeczka przyprawy do szarlotki (przepis na stronie)

Karmelizowane orzechy
- 70 g orzechów włoskich
- 80 g drobnego cukru

Do podania
- polewa – karmel jabłkowy (przepis na stronie)

Przygotowanie

Ciasto kruche: Mąkę wymieszaj z solą, cukrem pudrem i proszkiem do pieczenia. Dodaj pokrojone w kostkę zimne masło i posiekaj składniki do uzyskania drobnej kruszonki. Dodaj jajko i szybko zagnieć ciasto. Uformuj kulę. Ciastem wyłóż dno oraz boki tortownicy na wysokość 2–3cm. Spód nakłuj widelcem i wstaw do lodówki na około 20 minut.

Masa serowa: Jajka krótko zmiksuj z cukrem, tylko do połączenia składników. Twaróg przełóż do większej miski, dodaj masę jajeczną i wanilię, po czym krótko miksuj na niskich obrotach. Dodaj mąkę ziemniaczaną i zmiksuj ponownie, aż masa będzie jednorodna.

Jabłka: Jabłka obierz, przekrój na pół, usuń gniazda nasienne i pokrój w kostkę o boku ok. 1cm. Wymieszaj z cukrem i przyprawą do szarlotki.

Pieczenie: Masę serową wyłóż na schłodzony spód. Na wierzchu równomiernie rozłóż jabłka. Piecz w piekarniku nagrzanym do 170°C (góra-dół) przez 60–70 minut. Brzegi sernika powinny być ścięte i zarumienione, a środek może delikatnie drżeć przy poruszeniu formą. Po upieczeniu pozostaw sernik w wyłączonym piekarniku z lekko uchylonymi drzwiczkami na 15–20 minut. Następnie wyjmij i poczekaj, aż całkowicie wystygnie. Schłodzony sernik wstaw do lodówki na minimum 6–8 godzin, najlepiej na całą noc.

Karmelizowane orzechy: Orzechy lekko podpraż na suchej patelni, pozostaw do ostygnięcia i posiekaj na mniejsze kawałki. Cukier wsyp na patelnię z grubym dnem i podgrzewaj na średnim ogniu, aż całkowicie się rozpuści i nabierze bursztynowego koloru. Nie mieszaj zbyt intensywnie, a gdy cukier zacznie się krystalizować, nie mieszaj łyżką, tylko poruszaj patelnią. Dodaj orzechy i szybko wymieszaj, aby wszystkie kawałki pokryły się karmelem. Przełóż na papier do pieczenia i pozostaw do całkowitego wystudzenia. Zastygnięte orzechy rozkrusz wałkiem na mniejsze kawałki.

Podanie: Wierzch schłodzonego sernika posyp orzechami. Przed podaniem każdy kawałek polej sosem – karmelem jabłkowym.

Wskazówka: Karmelizowane orzechy najlepiej położyć na serniku tuż przed podaniem, dzięki temu zachowają chrupkość.

Sernik przechowuj w lodówce.

POLECANE ODMIANY: **Idared, Topaz, Granny Smith, Braeburn, Baya Marisa**