

Sernik z jabłkami i miodem



Przepis



Masa serowa:

- 1 kg twarogu sernikowego 8%
- 1,5 szklanki cukru
- 2 łyżki kwaśnej śmietany
- 5 jajek
- 2 łyżki cukru z wanilią

Spód

- 200 g herbatników maślanych
- ½ łyżeczki cynamonu
- 4 łyżki roztopionego masła

Dodatkowe informacje o przepisie:

90 min

Składniki na
blachę o średnicy
26 cm

Składniki

- 1 kg Twarogu Sernikowego 8%
- 1,5 szklanki cukru
- 2 łyżki kwaśnej śmietany
- 5 jajek
- 2 łyżki cukru z wanilią
- 200 g herbatników maślanych
- ½ łyżeczki cynamonu
- 4 łyżki roztopionego masła
- 4 kwaśne jabłka
- ½ szklanki miodu



4 kwaśne jabłka

½ szklanki miodu

Przygotowanie:

Pokruszone herbatniki wymieszaj z masłem i cynamonem i powstałą masą wyłóż spód blachy.

Twaróg Sernikowy Président utrzyj z cukrem, dodaj jajka, śmietanę i cukier z wanilią. Masę serową wylej na schłodzony w lodówce spód.

Piecz w 160 stopniach przez 60-70 minut, studź przy uchylonych drzwiczkach piekarnika.

Obrane i pokrojone części jabłek gotuj na małym ogniu w mieszance ½ szklanki miodu z ½ szklanki wody. Gdy jabłka zmiękną, a miód się zredukuje, wyłóż jabłka na ostudzony sernik.