

# Niesamowity sernik z jabłkami

## Składniki na masę serową:

- 1 kg twarogu sernikowego z wiaderka
- 120 g cukru pudru
- 200 ml śmietanki kremówki 30%
- 3 łyżki żelatyny
- 100 ml wrzącej wody (do żelatyny)

## Dodatkowo:

- 20 herbatników maślanych
- 1 kg jabłek (około 5 dużych jabłek)
- sok z połowy cytryny
- 50 g migdałów w płatkach

## Wykonanie:

### Przygotowania

Na początku przygotowujemy kilka rzeczy, żeby sprawnie i bez problemu przygotować ciasto.

Foremkę, o wymiarach **24x38 cm**, wykładamy papierem do pieczenia. Na spód układamy herbatniki maślane. Foremkę odstawiamy.

Jabłka myjemy, obieramy i trzemy na tarce o dużych oczkach. Następnie skrapiamy cytryną i mieszamy. Teraz bierzemy w dłoń garść startych jabłek i odciskamy sok. W zależności od rodzaju jabłek soku może być więcej lub mniej.

Do miseczki wsypujemy 3 łyżki żelatyny i zalewamy 100 ml wrzątku. Odstawiamy na kilka minut do napęcznienia. Następnie mieszamy, żeby żelatyna się rozpuściła. Odstawiamy do wystudzenia.

### Masa serowa

Do miski wlewamy 200 ml śmietanki kremówki i ubijamy na sztywno. Odstawiamy na chwilę. Do miski wykładamy ser twarogowy z wiaderka, dodajemy cukier puder i mikserem ucieramy wszystko na gładką masę. Następnie dodajemy porcjami ubitą śmietanę i mieszamy mikserem do połączenia składników. Po wymieszaniu dodajemy małym strumieniem wystudzoną żelatynę i ponownie mikserem wszystko dokładnie mieszamy. Na koniec dodajemy starte jabłka i mieszamy tylko tyle, żeby jabłka rozprowadzić po całej masie.



Tak przygotowaną masę wykładamy na wcześniej przygotowaną warstwę z herbatnikami. Masę serową rozprowadzamy po całej powierzchni, a wierzch ładnie równamy.

Na koniec prażymy płatki migdałów na złoty kolor i posypujemy po całej powierzchni naszego ciasta.

Ciasto wkładamy do lodówki na minimum kilka godzin. Ale najlepiej na 12 godzin, wtedy herbatniki zmiękną i będą ładnie współgrały z całym ciastem.

Smacznego!

**Przepis ze strony Kuchnia Magdy**

**<https://kuchniamagdy.pl>**

