

Akademia Tortu

Sernik z jabłkami

Ilość porcji: 18 porcji

Składniki

Spód

- 200 g resztek [biszkoptu](#)
- 100 g orzechów włoskich
- 1 łyżeczka przyprawy [Pumpkin Spice](#)
- 125 g masła

Masa serowa

- 500 g serka kremowego (np. Philadelphia)
- 500 g mascarpone
- 200 g brązowego cukru
- 4 jajka
- ekstrakt z wanilii
- łyżka mąki ziemniaczanej (zobacz przydatne uwagi)

Jabłka

- 450 g pokrojonych w kosteczkę jabłek
- 50 g masła
- 100 g brązowego cukru
- 1 łyżka mąki
- 1 łyżeczka przyprawy [Pumpkin Spice](#)

Karmelizowane orzechy

- 100 g orzechów włoskich

- 150 g drobnego cukru

Instrukcje

Spód

1. Biszkopt i orzechy zmielić w malakserze (ja używam do tego TM).
2. Dodać miękkie, pokrojone w kostkę masło.
3. Wymieszać wszystko razem aby powstała masa tekstury gęstej pasty.
4. Wyłożyć masą przygotowaną blaszkę o średnicy 20 centymetrów.
5. Piec 10 minut w temperaturze 175 C (~350 F).

Masa serowa

1. Sery i cukier umieścić w misie miksera.
2. Utrzeć na pulchną masę, tak aby nie było grudek.
3. Dodawać po jednym jajku, mieszając masę po dodaniu każdego jajka.
4. Dodać wanilię, wymieszać.
5. Masę wylać na przestudzony spód.

Karmelizowane orzechy

1. Cukier wysypać na patelnię. Pogrzać do momentu aż się rozpuści i nabierze ciemnozłotego koloru.
2. Dodać posiekane orzechy i dobrze wymieszać - tak aby wszystkie kawałki orzechów zostały obtoczone karmelem.
3. Przełożyć na papier do pieczenia lub silikonową matę i poszczać aż przestygną.
4. Ostudzone orzechy pokruszyć (świetnie do tego nadaje się wałek lub tłuczek do mięsa).

Jabłka

1. Jabłka pokroić w drobną kostkę.
2. Pokrojone jabłka wymieszać z cukrem i przyprawami.
3. Masło podgrzać na patelni aby zbrązowiało.
4. Do masła dodać jabłka. Piec na średnim gazie do momentu aż puszczą sok.

5. Dodać łyżkę mąki i zamieszać do momentu aż sok z jabłek zgęstnieje.
Przestudzić.

Jabłka wyłożyć na górę masy serowej. Sernik wstawić do większej blaszki wypełnionej wodą i piec około 1 godziny 15 minut w 170 C (~340 F) lub do momentu kiedy środek sernika się zetnie. Aby sernik nie popękał, po upieczeniu wyłączyć piekarnik i uchylić lekko drzwi. Sernik pozostawić w piekarniku do całkowitego wystudzenia.

Górę wystudzonego sernika wyłożyć pokruszonymi orzechami i polać [sosem karmelowym](#).

Przydatne uwagi

1. Do sernika z jabłkami można wykorzystać różne rodzaje jabłek.
2. Karmelizowane orzechy można oczywiście zrobić z różnego rodzaju orzechów. Świetnie nadają się do tego również [orzechy pekan](#). Osobiście staram się użyć do spodu sernika takiego samego rodzaju orzechów jak na jego górę.
3. Aby sernik nie opadł ani nie popękał zawsze po upieczeniu pozostawiam go w uchylonym piekarniku do całkowitego wystudzenia.
4. Upieczony, wystudzony sernik chłodzę w lodówce. Zimny sernik jest zdecydowanie prościej wyciągnąć z formy bez uszkodzenia.
5. Mąka ziemniaczana - napisałam, że dodanie jej jest opcjonalne ponieważ wszystko zależy od konsystencji sera jakiego użyjecie. Z doświadczenia wiem, że serek Philadelphia potrafi mieć luźną konsystencję w niektórych krajach - w USA tu gdzie mieszkam jest on bardzo gęsty. To samo dotyczy się mascarpone - wydaje się, że różni producenci różnie go robią. Jeśli masa będzie wydawała się Wam bardzo rzadka dodajcie do niej łyżkę mąki ziemniaczanej lub skrobii kukurydzianej.
6. Poeksperymentujcie z rodzajami sera! Sernik z jabłkami można przygotować z samego twarogu, lub z twarogu mieszanego z mascarpone czy ricottą. W jednej z moich wersji sernik przygotowałam z serka cream cheese pół na pół z serem ricotta. Każda wersja była smaczna!