Ciasto serowo-jabłkowe

Przepis dodany przez użytkownika ds

Aromatyczne, idealne do popołudniowej kawki:)

Czas przygotowania: 60 minut
Ilość porcji: więcej niż 6
Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:
- Mąka pszenna - 220 g
- Cukier kryształ - 180 g
- Proszek do pieczenia - 1 i 1/2 łyżeczka(i)
- Jajka - 3 szt.
- Migdały zmielone - 100 g
- Skórka z cytryny - 1 łyżeczka(i)
- Jabłka - 2-3 szt.
- Masło - 1 kostka(i)
- Ser biały - 250 g
- Bułka tarta do posypania formy -
- Cukier waniliowy - 2 op.
- Żurawina/ rodzynki - opcjonalnie

Etapy przyrządzania:

1. Zaczynamy od przygotowania kruszonki.
50 g mąki, 50 g cukru, 1 cukier waniliowy, 50g masła, 50 g migdałów wrzucamy do miski i ręcznie lub za pomocą miksera rozcieramy do uzyskania okruszków.

2. Nastawiamy piekarnik na 170 stopni.
Jabłka obieramy i kroimy w drobną kostkę. W rondelku, na małym gazie topimy łyżkę masła, wrzucamy jabłka, posypujemy łyżką cukru i przykrywamy. Kiedy jabłka będą lekko rozmiękczone ściągamy z ognia do lekkiego przestudzenia.
Biały ser rozdrabniamy widelcem dodajemy cukier waniliowy i mieszamy.

3. CIASTO:
Przesiewamy mąkę z proszkiem do pieczenia. W osobnym naczyniu ucieramy masło z cukrem na puszystą masę. Następnie dodajemy na przemian jajka z mąką miksując na niskich obrotach. Na koniec wsypujemy pozostałą część migdałów i skórkę cytrynową. Nie miksujemy zbyt długo, tylko do połączenia składników i uzyskania jednolitej masy.

4. Na ciasto kładziemy ser w miarę równomiernie, następnie jabłka i posypujemy kruszonką. Opcjonalnie na wierzch można dać rodzynki lub żurawinę.
Wstawiamy do nagrzanego piekarnika na 40-50 min. Pod koniec pieczenia ciasto sprawdzamy metodą &suchego patyczka&. Jeśli po wbiciu i wyjęciu będzie suchy- ciasto jest gotowe. Zostawiamy do ostudzenia w lekko uchylonym piekarniku.