

# Bawarska tarta jabłkowa

Bawarska tarta jabłkowa ma pyszne nadzienie serowe i wygląda niezwykle apetycznie.

---

## SKALA TRUDNOŚCI:

Łatwe

## CZAS PRZYGOTOWANIA:

65 minut

## LICZBA PORCJI:

12

---

## SKŁADNIKI:

75 g miękkiego masła  
70 g cukru  
1/2 łyżeczki esencji waniliowej  
125 g mąki  
szczypta cynamonu

## NADZIENIE

225 g chudego serka śmietankowego  
50 g cukru  
1 jajko  
1 i 1/2 łyżeczki esencji waniliowej

## WIERZCH

4 kwaskowate jabłka, obrane i pokrojone w plasterki

70 g cukru

3/4 łyżeczki cynamonu

### **PRZYGOTOWANIE:**

1) Utrzeć masło z cukrem. Dodać esencję waniliową, mąkę i cynamon. Wyrobić. Wylepić formę.

2) Utrzeć serek z cukrem. Połączyć z jajkiem i esencją waniliową. Rozsmarować na cieście.

3) Wymieszać jabłka z cukrem i cynamonem, ułożyć na nadzieniu. Piec ciasto 40 minut w temperaturze 200°C, aż jabłka będą miękkie.

### **WARTOŚCI ODŻYWCZE:**

1 porcja zawiera: 213 kcal, 9 g tłuszczów (w tym 5 g NKT), 42 mg cholesterolu, 113 mg sodu, 30 g węglowodanów, 1 g błonnika, 4 g białka

*Źródło zdjęcia: Shutterstock*