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