



Джинджифилов чийзкейк в печена ябълка

⌚ 60—80 Минути 

Подготовка

Съставки за 8 Порции

♦ = Kotányi Produkte

За чийзкейка

1	Яйце
90 g	Захар
220 g	Крема сирене
15 g	Бадеми, смлени
8 бр.	Твърди ябълки
1 ч.л.	♦ Канела на прах
	Масло за намазване на съда

За хрупкавия блат

40 g	Масло
25 g	Захар
55 g	Брашно
40 g	Орехи, смлени
Щипка	Бакпулвер
1 ч.л.	♦ Канела на прах

За карамеления сос

120 g	Захар
90 g	Вода
200 g	Бита сметана
50 g	Масло
Щипка	♦ Морска сол
1 с.л.	♦ Канела на прах

- 1 Загрейте предварително фурната на 180°C (356°F), като използвате настройката на конвекторна фурна, и намажете съд за печене с масло.
- 2 За да направите пълнежа: Комбинирайте крема сиренето с яйцето, захарта, смлените бадеми и микса за меденки.
- 3 Отстранете сърцевината от ябълките, без да правите дупка в основата. Внимателно махнете вътрешността на ябълките докато външната обвивка стане дебела 0,5 см.
- 4 Напълнете ябълките с пълнежа от чийзкейк, но не догоре, тъй като сместа ще прелее във фурната.
- 5 За да направите хрупкавия блат: Омесете всички необходими съставки за блата до ронливо тесто и след това поръсете върху ябълките. Печете около 35 – 40 минути, докато ябълките омекнат.
- 6 За да направите карамеления сос: Загрейте водата и захарта в тиган и оставете да се карамелизира. Смесете битата сметана, солта и микса за меденки в купа.
- 7 Веднага след като карамелът придобие точния цвят, добавете битата сметана и гответе още 30 секунди, докато сместа отново се разрежи, след това отстранете от котлона.
- 8 Маслото се нарязва на кубчета и се разбърква в сместа. Прекарайте сместа през сито в купа и оставете настрана.
- 9 Извадете печените ябълки от фурната, поднесете с карамеления сос и се насладете.

