

Perníkový cheesecake v pečeném jablku

60–80 Min

Ingredients 8 Portions

= Kotányi Produkte

Na cheesecake

1	Vejce
90 g	Cukru krupice
220 g	Krémového sýra
15 g	Mletých mandlí
8	Pevných jablek
4 ČL	Směs koření Medový perník
	Máslo na vymazání formy

Na drobenku

40 g	Másla
25 g	Cukru
55 g	Mouky
40 g	Mletých vlašských ořechů
1 špetka	Prášku do pečiva
1 ČL	Směs koření Medový perník

Na karamelovou omáčku

120 g	Cukru krupice
90 g	Vody
200 g	Smetany ke šlehání
50 g	Másla
1 špetka	Mořská sůl s jódem
4 PL	Směs koření Medový perník

Preparation

1. Troubu předehřejte na 180 °C (356 °F) s horkovzdušným ohřevem a zapékací mísu vymažte máslem.
2. Příprava náplně: Krémový sýr smíchejte s vejcem, cukrem a perníkovým kořením.
3. Z jablek odstraňte jádřince, aniž byste prorazili dno. Jablka opatrně vydlabejte tak, aby jejich stěny zůstaly silné 0,5 cm.
4. Jablka naplňte cheesecakovou náplní. Neplňte je až po okraj, protože náplň během pečení nabude.
5. Příprava drobenky: Všechny suroviny zpracujte na drobenku a posypte jí jablka. Pečte přibližně 35–40 minut, dokud jablka nezměknou.
6. Příprava karamelové omáčky: V pánvi zahřejte vodu s cukrem a nechte zkaramelizovat. V míse smíchejte smetanu ke šlehání, sůl a perníkové koření.
7. Jakmile karamel získá požadovanou barvu, vmíchejte smetanovou směs a vařte dalších 30 sekund, dokud směs opět nezřídne. Poté odstavte z ohně.
8. Máslo nakrájejte na kostičky a vmíchejte do směsi. Směs přeceďte přes síto do mísy a dejte stranou.
9. 1. Pečená jablka vyjměte z trouby, podávejte s karamelovou omáčkou a vychutnejte si je.

