

Perníkový cheesecake v pečenom jablku

60—80 Min

Príprava

1. Predhrejte rúru na 180 °C (356 °F) s použitím nastavenia teplovzdušnej rúry a vytrite misu na pečenie maslom.
2. Príprava náplne: Zmiešajte tvarohový syr s vajcom, cukrom a zmesou korenia na perníky.
3. Odstráňte jadro z jabĺk bez tak, aby ste neurobili dieru na spodnej strane. Opatrne vydlabte jablká, kým stena jabĺk nebude hrubá 0,5 cm.
4. Jablká naplňte tvarohovou plnkou. Neplňte jablká až po vrch, pretože zmes pri pečení zväčší objem.
5. Príprava posýpky: Všetky ingrediencie rozotrite na drobivú posýpku a potom ňou posypte jablká. Pečte asi 35 – 40 minút, kým jablká nezmäknú.
6. Príprava karamelovej omáčky: Zohrejte vodu a cukor v hrnci a nechajte skaramelizovať. Zmiešajte smotanu na šľahanie, soľ a perníkové korenie v miske.
7. Keď karamel získa požadovanú farbu, primiešajte smotanu na šľahanie a varte ďalších 30 sekúnd, kým zmes opäť nezredne, potom zložte z ohňa.
8. Nakrájajte maslo na kocky a vmiešajte do zmesi. Prepasírujte zmes cez sitko do misky a odložte nabok.
9. Vyberte upečené jablká z rúry, naservírujte s karamelovou omáčkou a podávajte.

Ingrediencie 8 Porcie

= Kotányi Produkte

Na cheesecake

1 kus	Vajcia
90 g	Práškový cukor
220 g	Tvarohový syr
15 g	Mandle, mleté
8 kus	Tvrdé jablká
4 ČL	Koreninový prípravok na perníčky
	Maslo na vytretie misy

Na posýpku

40 g	Maslo
25 g	Cukor
55 g	Múka
40 g	Vlašské orechy, mleté
1 štipka	Prášok do pečiva
1 ČL	Koreninový prípravok na perníčky

Na karamelovú omáčku

120 g	Práškový cukor
90 g	Voda
200 g	Šľahačka
50 g	Maslo
1 štipka	Morská soľ jedlá jódovaná
4 PL	Koreninový prípravok na perníčky