



Perníkový cheesecake v pečenom jablku

⌚ 60–80 Min ♡ ♡ ♡

Príprava

Ingrediencie 8 Porcie

♦ = Kotányi Produkty

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

- 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 jablák bez tak, aby ste neurobili dieru na spodnej strane. Opatrne vydlabte jablká, kým stena jablák 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.

