

# Wieniec jabłkowo - serowy



Słodkie ciasto, lekko kwaskowe jabłka i rumowy aromat - niezwykle lekki, pyszny i aromatyczny placek.

## Składniki na ciasto:

- 280 g mąki pszennej
- 250 g twarogu (półtłustego lub tłustego) zmielonego trzy razy
- pół fiolki zapachu rumowego do ciast
- łyżeczka proszku do pieczenia
- 200 g Kasi lub masła
- 3-4 łyżki cukru pudru
- 1 całe jajko

## Składniki na nadzienie:

- 500 g jabłek
- sok z cytryny
- 2 żółtka
- 3-4 łyżki śmietany 12%
- 90 g cukru
- otarta skórka z cytryny

### Wykonanie:

1. Twaróg zemleć. Jeśli mamy już mielony, wrzucić do miski. Dodać mąkę i proszek do pieczenia. Kasie pokroić w kostkę, dodać do mąki. Wlać zapach. Szybko zagnieść ciasto, zawinąć w folię spożywczą i włożyć na godzinę do lodówki.
2. Jabłka obrać i zetrzeć na tarce o grubych oczkach. Utrzeć skórkę z cytryny, wycisnąć sok. Wymieszać jabłka z sokiem i skórką cytrynową.
3. Dwa żółtka wymieszać ze śmietaną. Posypać blat cukrem pudrem, rozwałkować na nim ciasto na grubość około pół centymetra. Posmarować śmietaną z żółtkami. Na ciasto wyłożyć jabłka, zostawiając z każdej strony około centymetra wolnego miejsca. Zwinąć rulon.
4. Pokroić rulon ciasta na dziewięć plasterów. Układać je nadzieniem do góry w okrągłej tortownicy, kładąc pierwszy plaster w samym środku, pozostałe układać dookoła tego środkowego. Wierzch ciasta posmarować roztrzepanym jajem. Piec w temperaturze około 180 stopni mniej więcej 40 minut (do zrumienienia).