

## Brzoskwinowy sernik



### KATARZYŃKA455



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### Masa serowa

<b>ser</b>	1 1/2 kg sera na serniki
<b>jajko</b>	5 szt
<b>śmietana</b>	ok 1/2 op
<b>budyń waniliowy</b>	2 op
<b>masło lub margaryna</b>	1/3 op
<b>syrop brzoskwinowy</b>	ok 1/2 szkl
<b>brzoskwinie w puszcze</b>	1 op

#### Ciasto:

<b>mąka pszenna</b>	2 szkl z czubkiem
<b>żółtko jajek</b>	3 szt
<b>śmietana</b>	2-3 łyżki
<b>masło lub margaryna</b>	1 kostka
<b>cukier</b>	1/2 szkl

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z podanych w przepisie składników zagnieść ciasto i odłożyć na ok 1/2 godz do lodówki. Brzoskwinie osączyć z syropu i pokroić. Wybić jajka i oddzielić żółtka od białek. Białka ubić na sztywno. Żółtka zmiksować z masłem albo margaryną, śmietaną i cukrem. Dodać ser, budyń i syrop brzoskwinowy do smaku. Na koniec wmieszać pianę z białek i pokrojone brzoskwinie. Ciasto wyjąć z lodówki i wylepić nim spód przygotowanej dużej blaszki. Wyłożyć masę serową i piec do zrumienienia ok 60 min w 180 stopni.

