

puszysty sernik z brzoskwiniami



KATARZYNA71



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	3 szklanki
żółtka	5
białka	5
margaryna	1.5 kostki
cukier brązowy	4 łyżki
ser śmietankowy	2 kostki
cukier puder	1/2 szklanki
jajo	1
budyń waniliowy	
proszek do pieczenia	3 łyżeczki
brzoskwinie w puszcze	1

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z mąki, proszku do pieczenia, żółtek, 1 kostki margaryny i cukru brązowego zagnieść kruche ciasto. Następnie podzielić na dwie części jedna większa a druga mniejsza. Pół kostki margaryny utrzeć z cukrem pudrem na puszystą masę dodać jajko, ser oraz budyń i dokładnie wymieszać mikserem. Z białek i szklanki cukru ubić sztywną pianę. Większą część odłożonego wcześniej ciasta wyłożyć na dużą blachę posmarowaną margaryną. Na ciasto wylać masę serową i wyłożyć na nią brzoskwinie pokrojone w ćwiartki. Na owoce wyłożyć pianę a na pianę zetrzeć pozostałą mniejszą część ciasta. Piec ok 1h w temp. 180 st. C.