

## Sernik bez sera



**JUSTYNA92**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### Ciasto

<b>mąka</b>	3 szkl
<b>żółtko jajek</b>	6 szt
<b>cukier puder</b>	1 szkl
<b>margaryna</b>	1 szt
<b>proszek do pieczenia</b>	2 łyżeczki

#### Ser bez sera

<b>śmietana 18 proc</b>	1200 g
<b>budyń śmietankowy</b>	2 szt
<b>cukier</b>	1 szkl
<b>białka jaj</b>	6 szt
<b>brzoskwinie w puszcze</b>	1 op

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Wszystkie składniki na ciasto wymieszać i zagnieść ciasto. Podzielić na 2 części.
- KROK 2 Jedną część ciasta rozwałkować i przełożyć do blaszki wyłożonej papierem. Drugą część zamrozić.
- KROK 3 Białka ubić na sztywną pianę z cukrem.

- KROK 4 Do białek dodać śmietanę oraz proszek budyniowy.
- KROK 5 Brzoskwinie odsączyć z zalewy i pokroić w kostkę , wymieszać ze Śmietaną i wylać na ciasto.
- KROK 6 Ciasto z zamrażarki zetrzeć na tarce na masę śmietanową .  
Piec 1 h w temp 180 stopni.