

## sernik gotowany na spodzie z biszkoptów

**AGNIESZKA125**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>ser mielony</b>	1 kg
<b>jajko</b>	2
<b>cukier kryształ</b>	1 szkl.
<b>masło</b>	1
<b>mąka ziemniaczana</b>	2 łyżki
<b>rodzynki</b>	5 dag
<b>migdały</b>	5 dag
<b>skórka pomarańczy</b>	5 dag
<b>biszkopty okrągłe</b>	
<b>brzoskwinie w puszcze</b>	1 szt
<b>galaretka brzoskwiniowa</b>	1 szt

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masło stop. Jajka utrzyj z cukrem na puszystą masę, wymieszaj z mąką ziemniaczaną i twarogiem. Przełóż do garnka. Dodaj stopione masło i mieszając, gotuj na małym ogniu. ok. 15 min. Dołóż bakalie wymieszaj. Tortownicę wyłóż biszkoptami. Zalej ciastka ciepłą masą serową odstaw sernik do całkowitego zastygnięcia. Na ostygnięty sernik ułóż brzoskwinie i zalej tężącą galaretką.