

Sernik z wiaderka z brzoskwiniami na biszkoptach pieczony



W MOJEJ KUCHNI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

składniki:

jajka duże	6 sztuk
masło miękkie	100 gramów
cukier	0.7 szklanki
twaróg sernikowy	1 kilogram
kasza manna	0.5 szklanki
budyń waniliowy	1 opakowanie
brzoskwinie w syropie	1 puszka
Biszkopty	200 gramów
czekolada mleczna	100 gramów
śmietana 18%	100 gramów
kakao	1 łyżka
kolorowe posypki	100 gramów

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

przygotowanie:

- KROK 1 Składniki temperatura pokojowa = jajka, cukier, masło ubić mikserem do białości z 3 minuty na najwyższych obrotach.
- Dodać twaróg waniliowy z wiaderka, wsypać budyń, kaszkę manną.
- KROK 2 Odsączone z soku brzoskwinie (są miękkie i mikser je rozdrobni na kawałeczki), mikserem połączyć składniki.

- KROK 3 Dwie tortownice 18 cm (lub jedna 26 cm) z papierem do pieczenia, na dnie rozłożyć biszkopty, wylać masę serową, piekarnik nagrany na 190C, grzanie góra/dół, serniki piec około 50 minut, do suchego patyczka, w formach serniki wystudzić.
- KROK 4 Czekoladę połamać do garnuszka, dodać śmietanę, kakao i na małym ogniu mieszać do rozpuszczenia czekolady.
- KROK 5 Połączyć polewą serniki i posypać kolorową posypką, schować do chłodnego miejsca