

## zapiekaný sernik

**JETA72**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>biały ser</b>	70 dag
<b>jajko</b>	4 sztuki
<b>śmietana</b>	4 łyżki
<b>cukier</b>	1 szklanka
<b>masło</b>	5 dag
<b>brzoskwinie w puszcze</b>	1 sztuka
<b>aromat cytrynowy</b>	kilka kropli
<b>Biszkopty</b>	kilka sztuk

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Dwukrotnie zmielony ser ucieramy z masłem i śmietaną na jednolitą masę. Białka oddzielamy od żółtek, żółtka ubijamy z cukrem na parze, aż powstanie puszysta piana. Masę żółtkową połączyć z serem, dodać aromat cytrynowy, wymieszać. Ubitą pianę z białek, stopniowo dodawać do masy serowej, ostrożnie wymieszać. Przełożyć do żaroodpornego naczynia, na wierzchu ułożyć połówki brzoskwiń, biszkopty podzielić na małe kawałki, posypać nimi masę serową. Zapiekać 60-70 minut w temperaturze 180st.