

Agi sernik z brzoskwiniami



AGAS10



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto:	składniki na
mąka krupczatka	3 szklanki
margaryna	1 kostka
cukier	3 łyżki
żółtko jajek	5 sztuk
proszek do pieczenia	3 łyżeczki
Masa serowa	składniki na
twaróg	1/2 kg
jajko	1 sztuka
budyń śmietankowy	1 opakowanie
cukier puder	1/2 szklanki
masło	1/2 kostki
brzoskwinie	1 puszka
białko	5 sztuk
cukier do piany	1 szklanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z podanych składników wyrabiamy kruche ciasto. 1/3 odcinamy i chowamy do zamrażalnika. Twaróg, jajko, budyń, cukier, masło dobrze ucieramy. Na wysmarowaną tłuszczem i obsypaną tartą bułką blaszkę wykładamy 2/3 ciasta, na to wykładamy masę serową, na masę pokrojone w kostkę brzoskwinie, na to pianę ubitą z 5 białek z cukrem. Na wierzch scieramy zamrożone ciasto. Pieczemy w 180 stopniach około godzinę:)

