

sernik z brzoskwiniami



KATE131



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jaja	7 szt
budyń waniliowy	2 szt
cukier puder	1 szkl
cukier	1 szkl
masło lub margaryna	2 szt
proszek do pieczenia	3 łyżeczki
mąka	3 szklanki
cukier	2 łyżki
Puszka brzoskwiń	1 szt
ser biały	1 (twarogowy)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

robimy kruche ciasto z: mąki, 1 margaryny, 2 łyżek cukru, 5 żółtek i proszku do pieczenia. 1/3 wyciągamy i dajemy do lodówki. resztę wykładamy do formy. ser zemleć - można kupic gotowy w wiaderku. margarynę utrzeć z cukrem pudrem i 2 jajami całymi. dodać ser i budyń (proszek). wymieszać na jednolitą masę. wylać na surowe ciasto w blaszce. na to wyłożyć pokrojone brzoskwinie. z 5 białek ubić pianę, dodać szkl cukru i mąkę ziemniaczaną. wlać na brzoskwinie, zetrzeć resztę ciasta, piec 45 minut.