

Sernik z brzoskwiniami na orzechowym spodzie



AGNIESZKA_B



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąki krupczatki	35 dag
cukru pudru	30 dag
śmietany 18%	50 ml
śmietany 30%	250 ml
orzechów włoskich	20 dag
margaryny	12 dag
jajek	11 szt.
cukru waniliowego	1 opakowanie
brzoskwiń w syropie	1 puszka
sok z połowy cytryny	do smaku
twaróg	1,5 (na sernik, pełnotłusty)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto orzechowe: mąkę przesiać, dodać margarynę, 10 dag cukru pudru, 3 żółtka (białka pozostawić), śmietanę 18%-ową oraz zmielone orzechy. Wszystkie składniki połączyć zagniatając jednolite ciasto. Wstawić do lodówki.

Masa serowa: twaróg trzykrotnie przemleć przez maszynkę. Z pozostałych jajek oddzielić żółtka i białka. Z białek ubić pianę, a żółtka dodać do zmielonego sera. Schłodzoną śmietankę 30%-ową, ubić z 15 dag cukru pudru. Ubitą śmietanę oraz białka dodać do twarogu i delikatnie połączyć masę. Dodać cukier waniliowy i sok z cytryny.

Blachę wyłożyć papierem do pieczenia. Odrywać kawałki ciasta orzechowego i wylepiać nim spód blachy. Ponakłuwać widelcem. Następnie wyłożyć masę serową, wyrównać i wstawić do piecyka nagrzanego do temperatury 180 stopni na około 40-50 minut.

W międzyczasie brzoskwinie pokroić w drobna kosteczkę. Z trzech pozostałych białek ubić pianę z dodatkiem 5 dag cukru pudru.

Sernik wyjąć, rozłożyć na nim pokrojone brzoskwinie i równomiernie rozłożyć ubitą pianę z białek. Ponownie wstawić do piecyka na około 10 minut.