

Sernik z makiem i brzoskwiniami



IRENA13



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Składniki:

5 jajek
szczypta soli
12,5 dag masła
22,5 dag cukru
sok i starta skórka z 1 cytryny
7,5 dag kaszki mannej
1 torebka budyniu waniliowego
1 opak. małe proszku do pieczenia
25 dag masy makowej -gotowej,kupnej
75 dag serka homogenizowanego
20 dag śmietany kremówki
2 puszki brzoskwiń po ok 850 ml każda
2 łyżki cukru pudru

Wykonanie:

Jajka oddzielić od białek. Białka ubić z 2 łyżkami wody i szczyptą soli na sztywno. Osobno ubić śmietanę. Żółtka, cukier i masło utrzeć na puch, dodać sok i skórkę startą z 1 cytryny. Wymieszać z kaszką manną, budyniem, proszkiem do pieczenia i masą makową. Dodać serek i śmietanę, a na końcu ostrożnie dodać ubite białka. Ciasto wlać do blaszki wyłożonej papierem do pieczenia. Wygładzić. Brzoskwinie odcedzić na sitku, pokroić w ćwiartki i poukładać na cieście. Piec 50-60 min we wcześniej nagrzanym do 175 C piekarniku. Wystudzić i posypać cukrem pudrem.