

Sernik z brzoskwiniami i pianą na kruchym cieście



PAULINA_221



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	25 dkg
margaryna	10 dkg
cukier puder	10 dkg
jajko	1 szt
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
Masa serowa	
ser biały	1 kg
jaja	2 szt
żółtko jajek	4
cukier	1 szklanka
cukier waniliowy	2 szt
budyń śmietankowy	2 szt
słodkie mleko	1 szklanka
brzoskwinie	1 puszka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z mąki, margaryny, cukru pudru, jajka i proszku do pieczenia zagnieść ciasto. Podzielić na dwie części. Większą wyłożyć na spód blachy, mniejszą włożyć do lodówki. Na ciasto ułożyć brzoskwinie.

Masa serowa. z podanych składników wyrobić masę serową. wylać ją na brzoskwinie. Ubić pianę z 4 białek z 1 szklanką cukru. Wylać na masę serową. Wyjąć drugą część ciasta z lodówki, zetrzeć ją na pianę. Piec ok godziny w piekarniku nagrzanym do minimum 180\'. (ja sprawdzam od czasu do czasu ser, czy się nie lepi - patyczkiem do pączków)

