

Serniczek z brzoskwiniami Alberta



ILONA ALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

margaryna	12,5 dag
mąka	1,5 szklanki
cukier	0,5 szklanki
jajko	1 sztuka
margaryna	15 dag
cukier	0,7 szklanki
jaja	4 sztuki
śmietana	100 ml
mąka ziemniaczana	1 łyżka
rodzynki	10 dag
brzoskwinie	1 puszka
cukier puder	
ser biały	1 (mielony)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Miękką margarynę ucieramy z cukrem, dodajemy jajko, mąkę, zagniatamy ciasto. Zawijamy je w folię spożywczą i chłodzimy w lodówce. Następnie wykładamy nim tortownicę, podpiekamy przez kilkanaście minut w piekarniku nagrzanym do 200 stopni.

Margarynę miksujemy z cukrem, dodajemy po jednym jajku, następnie porcjami ser biały mielony, śmietanę, rodzynki oraz mąkę ziemniaczaną. Brzoskwinie osączamy z zalewy, kroimy na kawałki i układamy je na podpieczonym spodzie. Na wierzch wykładamy masę serową. Pieczemy przez około godzinę w temperaturze 170 stopni. Posypujemy cukrem pudrem.