

Waniliowy sernik z brzoskwiniami na herbatnikowym spodzie



AGNIESZKA_B



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

herbatników	3 paczki
jajek	8 szt.
budyniu waniliowego	8 dag
wanilli	1/2 laski
śmietanki 30%	100 ml
sok z połowy cytryny	do smaku
brzoswiń	4 szt.
masła	8 dag
twaróg	90 (pełnotłusty)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Herbatniki pokruszyć, wymieszać z roztopionym masłem i przełożyć na blachę wyłożoną papierem do pieczenia.

Żółtka oddzielić od białek i utrzeć z cukrem, startą laską wanilii i sokiem cytrynowym. Cały czas ucierając dodawać kolejno dwukrotnie przemielony twaróg, ubitą śmietanę i pianę ubitą z białek. Na samym końcu wymieszać z proszkiem budyniowym. masę serową przełożyć na pokruszone herbatniki i wstawić do piecyka nagrzanego do 180 stopni na około 50 minut.

Brzoskwinie umyć, osuszyć i pokroić na półplasterki. Gdy sernik lekko się zetnie należy go wyjąć, ułożyć na nim brzoskwinie, posypać cukrem i ponownie wstawić do piecyka.