

Sernik z brzoszwiniami na kruchym cieście



REMPRZEM



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

margaryna	300 gram
mąka	3 szklanki
jajko	6 sztuka
cukier	3 łyżka
cukier	2/3 szklanka
proszek do pieczenia łyżka	2
brzoskwinie w puszcze	1 puszka
cukier waniliowy	1 torebka
budyń waniliowy	1 torebka
twaróg	1 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto kruche:

1 kostka margaryny (wyjąć wcześniej z lodówki), 3 szklanki mąki, 3 żółtka, 3 łyżki cukru, 2 łyżeczki proszku do pieczenia - zagniatamy na zwartą masę.

Białka zostawiamy na koniec do ubicia piany.

odcinamy 1,5 ciasta i wkładamy do woreczka i do lodówki na 30 minut. Resztę ciasta wykładamy formę do pieczenia.

Masa serowa:

Roztapiamy w garnku 1/4 kostki margaryny - ostudzić dodajemy do roztopionej margaryny 1 kg sera twarogowego (najlepiej w wiaderku), potem budyń waniliowy (w proszku), cukier waniliowy, 2,1 szkl cukru. Wszystko mieszamy i delikatnie trzymamy na gazie ciągle mieszając na bardzo małym ogniu uważając aby spód się nie przypalił.

Następnie masę wylewamy na ciasto. Układamy brzoskwinie pokrojone w plasterki. Ubijamy pianę z 5 białek.

Nakładamy na brzoskwinie. Na samą górę na grubej tarce ścieramy ciasto z lodówki jako posypka.

Piec ok.50 minut w temp. 180st.