

sernik brzoskwiniowy



MALENKAAA_85



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	3 szklanki
margaryna	1 szt
żółtko jajek	5 szt
proszek do pieczenia	3 łyżeczki
jajko	1 szt
budyń śmietankowy	1 szt.
cukier puder	1/2 szklanki
masło	1/2 szt
twaróg	50 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makę margarynę cukier żółtka i proszek do pieczenia zgniatamy i łączymy w jednolitą masę. 3/4 ciasta rozwałkować i położyć na blachę resztę włożyć do lodówki. Ser twarogowy jajko budyń cukier puder i masło wszystko miksujemy razem. Ser wykładamy na ciasto na masę serową i układamy brzoskwinie. Z białek ubijamy pianę i dodajemy cukier i ubijamy na koniec. Na ułożone brzoskwinie wykładamy pianę a na gorę zetrzeć ciasto z lodówki. Piec na złoty kolor.