

Sernik z brzoskwiniami



GOOFY9



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	3 szklanki
margaryna	1 kostka
cukier puder	3 łyżki
żółtko jajek	5 sztuk
śmietana	2 łyżki
proszek do pieczenia	3 płaskie łyżeczki
ser biały	0,5 kg
jajko	4 sztuki
budyń śmietankowy	1 opakowanie
cukier puder	0,5 szklanka
masło	1/2 kostka
białko	5 sztuk
cukier	1 szklanka
brzoskwinie w puszcze	1 puszka
kisiel truskawkowy	1 opakowanie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z pierwszych sześciu składników zagnieść ciasto i podzielić go na połowę. Jedną część wyłożyć na blachę, a drugą dać do zamrażalnika. Żółtka utrzeć z cukrem, dodać zmielony ser, budyń, roztopione masło, a na koniec ubitą pianę z białek. Gotową masę serową wylać na ciasto.

Ułożyć pokrojone brzoskwinie, następnie wylać ubitą pianę z białek, cukrem i kisiem.

Na to ścieramy na tarce o grubych oczkach pozostałe ciasto z zamrażalnika.

Piec w piekarniku około 50 minut w temperaturze 220 stopni. Posypujemy cukrem pudrem.