

Sernik bez sera



MISIA123410



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Składniki

mąka pszenna	3 szkl
cukier	3 łyżki
cukier waniliowy	
żółtko jajek	5
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
margaryna	1 kost

Masa

śmietana 18 proc	
budyń śmietankowy	3 opakowania
cukier waniliowy	
cukier	1 1/4 szklanki
białko	5
brzoskwinie w puszcze	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Składniki ciasta kruchego zagnieść i schłodzić w zamrażalce. Śmietanę ubić z cukrem i cukrem waniliowym, dodać budyń i ubitą na sztywno pianę z białek. Brzoskwinie (6 połówki) pokroić w drobną kostkę, dodać do masy. Większą połowę ciasta (powinno być lekko zmrożone) zetrzeć na tarce (oczka na jarzynkę), wyłożyć masę śmietanową z brzoskwiniami, na to zetrzeć resztę ciasta. Ciasto piec ok. godziny w temp. 170 C.

