

SERNICZEK PALCE LIZAĆ



SHARLEEN



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	3 szt
cukier puder	1 szkl
budyń waniliowy	1 szt
cytryna	1 szt
masło	1/2 kostki
ciasto: mąka	3 szkl
żółtka jaj	5 szt
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
margaryna	1 kostka
sól do smaku	
Masa serowa	1 kg
ser	1 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

CIASTO:wszystkie składniki na ciasto wymieszać i wyrobić dokładnie. Podzielić na 2 części. Jedną część zamrozić na pół godziny, drugą wyłożyć blachę. MASA SEROWA: ser utrzeć z masłem, cukrem, żółtkami z 3 jaj, budyniem i sokiem z cytryny. Dodać pokrojone w kostkę brzoskwinie. Osobno ubić pianę, dodać do masy i wymieszać.Wyłożyć masę na blachę. Teraz znowu ubić pianę z 5 białek na sztywno, dodać 2 łyżki cukru a na koniec 2 łyżki mąki ziemniaczanej, delikatnie wymieszać i pokryć pianą wierzch masy serowej, na sam wierzch posypać startym na tarce ciastem z zamrażalnika. Piec w temp: 200 stopni C przez około godzinę.