

Sernik z brzoskwiniami



MONIKA193

CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MINILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mleko	1 szklanka
budyń waniliowy	1
masło	25 dkg
mąka	20 dkg
cukier	25 dkg
jaja	4
brzoskwinie w puszcze	1 puszka
cukier puder	1 łyżka
mielone pistacje	2 łyżki
serek homogenizowany	50 dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Stopić połowę masła, połączyć z mąką, jajkiem i proszkiem do pieczenia (ciasto powinno się kruszyć). Z ciasta wydzielić 2/3 i wylepić tym wysmarowaną tłuszczem tortownicę. Piec 15 minut w 180° C. Pozostałe masło utrzeć z 3 łyżeczkami cukru i cukrem waniliowym. Ucierając dodawać stopniowo żółtka, twarożek, mleko i budyń w proszku. Tak powstałą masę wymieszać z białkami ubitymi na sztywną pianę (białka ubijamy z solą i resztą cukru). Brzoskwinie osączyć z zalewy, pokroić w ćwiartki i ułożyć na lekko wystudzonym cieście. Na wierzchu równomiernie rozłożyć serową masę. Posypać kruszonką z ciasta. Piec 1 godzinę w 180° C. Po wystudzeniu ciasto posypać cukrem pudrem i pistacjami.