

Sernik z brzoskwiniami



CUKIERECZEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

margaryna	250 g
cukier puder	300 g
jajko	6 szt
ser mielony(wiaderko)	1 kg
jajko	4 szt
mąka tortowa	1 szklanka
olej	3 łyżki
cukier	1/2 szklanki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
puszka brzoskwin 800g	1 szt
budyń śmietankowy	40 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masa serowa:

250g margaryny

300g cukru pudru

1kg sera

6 jajek

2 opakowania budyniu śmietankowego 2 40g

Biskopt:

4 jajka

1 szklanka mąki tortowej

3 łyżki oleju

½ szklanki cukru

1 łyżeczka proszku do pieczenia

1 puszka brzoskwiń 800g

Masa serowa: Margarynę z cukrem pudrem ucieramy na puch, dodajemy cały czas ucierając po jednym żółtku. Gdy masa będzie jednolita, dodajemy stopniowo ser i cały czas ucierając, siejemy przez sito budyń. Miksujemy. Na koniec dodajemy pianę ubitą z 6 białek, i brzoskwinie pokrojone w kostkę. Mieszymy najlepiej drewnianą łyżką.

Biskopt:

Białka ubić na sztywno, dodać cukier i ubijać do otrzymania puszystej masy. Następnie dodawać żółtka, olej i delikatnie wymieszać. Dodawać stopniowo mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Delikatnie połączyć

Biskopt piec w nagrzanym piekarniku w temp.p.180stopni przez 20-30minut.

Na upieczony biskopt nakładamy masę serową. Na wierz masy położyć brzoskwinie pokrojone w plastry. Upiec. Po upieczeniu ciasta, posmarować wierzch podgrzaną konfiturą konfiturą brzoskwiniową.

Temperatura pieczenia: 180°C

Czas pieczenia całego sernika około 45 minut