sernik z brzoskwiniami i bezą

GOŚKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	25 dkg
wiórka kokosowe	15 dkg
ZOLTKA UGOTOWANE NA TWARDO	3 sztuka
surowe żółtko	1 sztuka
cukier	25 dkg
masło	15 dkg
śmietana	3 łyżka
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
ser biały	0,5 kg
jaja	4 sztuka
budyń waniliowy	1 sztuka
brzoskwinie	1 puszka
białko	4 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kruche ciasto:

25 dkg maki;
5 dkg wiórków kokosowych
3 żółtka ugotowane na twardo;
1 surowe żółtko;
5 dkg cukru;
15 dkg masła;
3 łyżki śmietany
1 łyżeczka proszku do pieczenia
sol

Masa serowa:

0,5 kg mielonego twarogu
20 dkg cukru
4 jajka
puszka brzoskwiń
torebka budyniu waniliowego

Beza kokosowa:

4 białka
20 dkg cukru
10 dkg wiórków kokosowych

Make przesiać z proszkiem i sola. Posiekać z masłem. Dodać wiórki, gotowane żółtko przetarte przez sito, surowe żółtko, cukier i śmietanę. Posiekać nożem szybko zagnieść. Uformować kule i wsadzić do lodówki na ½ h.

Żółtka utrzeć z cukrem, dodawać ser. Wymieszać z budyniem i piana z białek. Brzoskwinie osaczyć, pokroić na cząstki i dodać do masy.

Tortownice o średnicy 24 cm natłuścić i oprószyć wiórkami, wyłożyć ciastem formując wysokie brzegi i napełnić masa serowa.

Piec 40 min (200 oC)

Przygotować beze:
Białka ubić z cukrem na piane, wymieszać z wiórkami. Beze wyłożyć na podpieczony sernik. Piec 20 min.