

Sernik z brzoskwiniami



MEHIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	3 szlanki
jajko	6 szt.
margaryna	1,5 kostki
proszek do pieczenia	3 łyżeczki
cukier	1 szklank
budyń śmietankowy	1 szt.
twaróg	1 kg
brzoskwinie w puszcze	1 szt.
sernik fix	1 szt.
ocet	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto:

3 szkl. mąki
5 żółtek
1 kostka margaryny
3 łyżeczki proszku do pieczenia
3 łyżki cukru

Ciasto zagnieść i podzielić na dwie kulki. Małą włożyć do zamrażalnika a dużą wyłożyć na blachę.

Masa sernikowa:

1 jajko
1/2 kostki margaryny
1 szkl. cukru
1 kg twarogu
1 budyń śmietankowy
1 sernik fix lub inny do serników

Białka z 5 jajek ubić z 1 szklanką cukru. Na koniec ubijania dodać 1 łyżeczkę octu.
Brzoskwinie pokroić w kostkę.

Ciasto ułożyć w kolejności:

- ciasto
- masa sernikowa
- owoce
- piana

Na koniec zetrzeć ciasto z zamrażalnika

Piec około 1 godziny w temp. 160-180C