

Adres URL strony <http://www.przepisykulinarne.org/11549>

Sernik z brzoskwiniami

ID przepisu: 11549 / 114

URL: <http://www.przepisykulinarne.org/11549>

Kraj pochodzenia: Kuchnia polska

Ciasto:

3 szkl. mąki

1 kostka margaryny

3 łyżki cukru

5 żółtek

2 łyżeczki proszku do pieczenia

cukier waniliowy

Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia, posiekać z margaryną, dodać resztę składników i zagnieść. Większą część ciasta wyłożyć do blaszki (u mnie 20 x 30 cm) najlepiej wyścielonej pergaminem, a resztę owinąć w folię i włożyć do zamrażalnika.

Masa serowa:

1/2 kg sera białego

1 jajko

1 budyń śmietankowy 1/2 kostki masła

1/2 szkl. cukru

Ponadto:

1 duża puszka brzoskwiń

5 białek

1 szkl. cukru pudru

Brzoskwinie odcedzić i poprzekrawać na mniejsze części.

Miękkie masło utrzeć z cukrem, dodać zmielony ser, jajko i proszek budyniowy. Dokładnie utrzeć.

Białka ubić na sztywno, wsypać cukier puder i jeszcze przez jakiś czas ubijać.

Masę serową wyłożyć na ciasto do blaszki, poukładać brzoskwinie, przykryć pianą, a wierzch posypać startą resztą ciasta. Piec przez około 1 godzinę w temp. 180-190 st.C.

Aktywacja: 11/06/15 14:08, edycja: 11/06/15 14:08, odsłony: 1472