




Sernik z brzoskwiniami

 6 porcji

 7 min 50 sek.



Składniki

- 400 g mąki
- 200 g masła
- 6 jajek
- 2 ½ proszku do pieczenia
- 270 g cukru
- 500 g białego sera
- 1 puszka brzoskwiń
- 1 budyń śmietankowy

Przygotowanie

1

Założyć motylek, białka z 5 jajek włożyć do naczynia głównego i ubijać. 1 minutę przed końcem ubijania wsypać 100 g cukru i zmniejszyć prędkość do 3.

 5 min  5

2

Ubitą masę wyłożyć do innego naczynia.

3

Składniki na ciasto: mąkę, masło, 70 g cukru, proszek do pieczenia, 5 żółtek włożyć do naczynia głównego.

 50 s  wyrabianie

4

0,25 ciasta włożyć do schłodzenia w zamrażalniku. Pozostałą część wyłożyć na blachę i piec przez 20 min, w temp. 180°C.

5

Założyć motylek, do naczynia głównego włożyć: ser, 1 jajko, budyń, 100 g cukru.

 2 min  5

6

Masę serową wyłożyć na ciasto, ułożyć brzoskwinie, wylać masę z białek i posypać utartym ciastem z zamrażalnika. Piec przez 40–60 min, w temp. 200–220°C.