

Sernik z brzoskwiniami



Składniki:

Ciasto:

- 1/2 kg mąki pszennej
- 250g margaryny
- 5 żółtek
- 3 łyżki cukru pudru
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 puszka brzoskwiń w syropie

Masa serowa:

- 1/2 kg tłustego twarogu zmielonego
- 3/4 szklanki cukru pudru
- 1/2 kostki stopionego masła
- 2 jajka
- 1 budyń śmietankowy (proszek)

Beza:

- 5 białek
- 3 łyżki cukru kryształu
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej

Wykonanie:

Z mąki, margaryny, żółtek cukru pudru i proszku do pieczenia zagnieść ciasto. Podzielić na dwie części. Jedną zetrzeć na grubych oczkach na natłuszczoną prostokątną blachę.

Ser utrzeć z cukrem, jajkami i masłem, wsypać budyń, połączyć. Ja wszystkie składniki włożyłam do miski i zmieszałam blenderem na gładką masę. Masę serową wyłożyć na starte ciasto.

Białka ubić na sztywną pianę, dodać cukier, ubijać przez chwilę, a następnie połączyć delikatnie łyżką z mąką ziemniaczaną.

Na masie serowej ułożyć osączone i pokrojone w ćwiartki brzoskwinie, przykryć bezą, na wierzch zetrzeć drugą połowę ciasta.

Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180°C, piec 60 minut.