

Chrupiący sernik ze słonecznikiem



Autor: **monniqua**
Przepisów: 19 Ocena: 553



> 6 os.



> 60 min



Średnie przystępne



monniqua | Smaker.pl

Składniki:

- Warstwa serowa:
- ser biały (2 razy mielony), 600g
- jajka, 3 szt.
- cukier, 1/2 szklanki
- brzoskwinie z puszki, ok. 300g
- Śmietana 30%, 100ml
- budyń waniliowy, 1 opakowanie
- spód:
- masło (miękkie), 100g
- herbatniki, 150g
- Góra:
- masło, 50g
- cukier., 1/3 szklanki
- śmietana 30%., 100ml
- pestki słonecznika, 125g

Sposób przygotowania:

- 1 Spód: Herbatniki bardzo drobno pokruszyć, dodać miękkie masło, zagnieść i równomiernie wyłożyć w tortownicy.
- 2 Góra: Masło roztopić, dodać cukier i delikatnie podgrzewać. Dodać śmietanę i zagotować. Na koniec dodać słonecznik i wymieszać. Odstawić do ostygnięcia.
- 3 Warstwa serowa: Ser mieszać i dodawać żółtka, cukier, śmietanę oraz budyń. Białka ubić na sztywną pianę i połączyć delikatnie z masą. Na koniec dodać pokrojone w kostkę brzoskwinie.
- 4 Warstwę serową wyłożyć na spód. Na nią delikatnie nakładać łyżką masę słonecznikową. Piec ok. 1h w temperaturze 170 stopni.

Twoje notatki do przepisu: