

Sernik na mięciutkim cieście z pianką, brzoskwiniami i płatkami migdałowymi:



Autor: **helenapon**
Przepisów: **502** Ocena: **4714**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- Ciasto:
- 2 szklanki mąki pszennej
- 250 g miękkiego masła
- 5 żółtek
- 1 łyżka domowego cukru z prawdziwą wanilią
- 2 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia
- Masa serowa:
- 1,20 kg twarogu półtłustego
- 3/4 szklanki cukru
- 1,5 szklanki mleka
- 250 g miękkiego masła, 2 całe jajka
- 2 opakowania budyniu śmietankowego bez cukru
- 1 puszka brzoskwiń w syropie
- Piana:
- 5 białek
- 1/2 szklanki cukru (można dodać więcej)
- 1 budyń śmietankowy (proszek)-bez cukru
- Dodatkowo:
- 100 g płatków migdałowych

Sposób przygotowania:

- 1 Składniki ciasta posiekać nożem, zagnieść ciasto i od razu wyłożyć posmarowaną cienko olejem formę o wymiarach 25/35 cm. Wstawić do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i podpiec przez 12 minut aż lekko się zrumieni. Ostudzić.

Składniki na masę serową włożyć do miski miksera i ucierać około 12 minut.

Brzoskwinie osączyć na sicie a owoce pokroić w kostkę

Masę serową wylać na podpieczone ciasto, na niej rozłożyć pokrojone brzoskwinie.

Ubić białka z cukrem, na koniec dodać proszek budyniowy . Ubijać jeszcze minutę by składniki dobrze się połączyły.

Wyłożyć równomiernie pianę na masie serowej z brzoskwiniami.

Wierzch posypać płatkami migdałowymi.

Piec godzinę w 175 stopni z funkcją góra/dół. W połowie pieczenia - sernik nakryć papierem do pieczenia by płatki za bardzo się nie przyrumieniły.

Po upieczeniu, piekarnik wyłączyć , uchylić drzwiczki i pozostawić sernik do ostygnięcia. Nigdy nie opada.

Twoje notatki do przepisu: