

# Sernik z brzoskwiniami



Autor: **Ellie**  
Przepisów: **40** Ocena: **756**

 > 6 os.  30 min  średnie  przystępne

## Składniki:

- Kruche Ciasto:
- 400 g mąki
- 200 g masła
- 2 łyżki cukru
- 5 żółtek
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- Masa serowa:
- 500 g twarogu półtłustego typu klinek
- 125 g gęstego jogurtu greckiego
- 5 białek
- 4 łyżki cukru
- kisiel brzoskwiniowy (40g)
- słoik dżemu brzoskwiniowego
- brzoskwinie w puszcze (800 g)

## Sposób przygotowania:

- 1 Kruche ciasto: Wszystkie składniki uformować na gładkie jednolite ciasto. 1/3 zawinąć w folię spożywczą i włożyć do zamrażalnika. Tortownicę natłuścić, podsypać bułką tartą i wylepić pozostałą częścią ciasta.
- 2 Masa serowa: Białka ubić z cukrem na sztywną pianę. Twaróg wymieszać z jogurtem, dżemem i kisiem. Następnie delikatnie połączyć z ubitą pianą. Tak przygotowaną masę rozprowadzić na cieście. Brzoskwinie dokładnie odsączyć z zalewy i pokroić (każdą połówkę podzieliłam na 4-6 części). Owoce wyłożyć i docisnąć na wierzchu serowej masy. Wyciągnąć ciasto z zamrażalnika i zetrzeć je na wierzchu na tarce o grubych oczkach.
- 3 Ciasto piec przez ok. 60 minut w piekarniku nagrzanym do ok. 180 stopni. Pozostawić przy lekko uchylonych drzwiczkach do ostygnięcia. Przechowywać w lodówce. Najlepsze następnego dnia. Smacznego.

## Twoje notatki do przepisu: