

Sernik z brzoskwiniami



Autor: **Agusiowesmakolyki**
Przepisów: **192** Ocena: **2069**

> 6 os. 60 min średnie przystępne



Składniki:

- 3 szklanki mąki pszennej
- 1/2 szklanki cukru
- 1 łyżka cukru waniliowego (miałam swojski)
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 kostka margaryny
- 2 jajka
- Ser:
- 1 kg sera na sernik (użyłam Mój ulubiony z Wielunia)
- 100 g. masła
- 1 szklanka cukru
- 8 jajek
- 2 czubate łyżki mąki ziemniaczanej
- 1 puszka brzoskwiń w syropie

Sposób przygotowania:

- 1 Do miski wsypać składniki sypkie. Wymieszać. Dodać pokrojoną margarynę. Rozgnieść palcami, jak na kruszonkę. Dodać jajka. Zagnieść, ale tylko do momentu, kiedy zaczną się kleić. Ciasto nie powinno być zawarte, tylko jak mokra kruszonka. 2/3 ciasta, wyłożyć na blaszkę, posmarowaną margaryną i posypaną bułką tartą. Delikatnie docisnąć.



- 2 Brzoskwinie odsączyć na sitku i pokroić w kostkę.
Przygotować ser. Masło utrzeć z cukrem, dodając po kolei żółtka.
(Białka wbić do osobnej miski.) Następnie dodać ser. Zmiksować na jednolitą masę.
Dodać mąkę i zmiksować do połączenia składników.
Białka ubić na sztywną pianę. Dodać do masy serowej w dwóch, trzech porcjach. Wymieszać łyżką. Tak przygotowaną masę serową, wyłożyć na ciasto.
Na serze ułożyć brzoskwinie, lekko docisnąć.
Wierzch posypać pozostałym ciastem.



- 3 Wstawić do piekarnika nagrzanego do 160 stopni i piec, 1 godzinę.
Po tym czasie, wyłączyć piekarnik i zostawić w nim sernik, do wystudzenia.
Po dwóch, trzech godzinach, uchylić piekarnik.
Przed podaniem, posypać cukrem pudrem.



Twoje notatki do przepisu:

