

# Sernik z pianką i owocami



Autor: **Paninadeser**  
Przepisów: **98** Ocena: **1249**

> 6 os. > 60 min łatwe przystępne



## Składniki:

- Ser:
- 1-1,20 kg sera w kostce
- 1 szklanka cukru pudru
- kostka masła (rozpuszczamy)
- 1-2 budynie śmietankowe
- sok i skórka z połowy cytryny
- 2 całe jajka
- ciasto:
- 2,5 szklanki mąki
- 25 dag zimnego masła lub margaryny
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 3 łyżki cukru pudru
- 5 żółtek
- pianka:
- 5 białek
- szklanka cukru
- 2 budynie śmietankowe po 40 g
- 0,5 szklanki oleju
- oraz:
- dowolne owoce u mnie brzoskwinie z puszki

## Sposób przygotowania:

- 1 Najpierw robimy ciasto: przesiewamy mąkę razem z proszkiem i cukrem pudrem, dodajemy tłuszcz i dobrze siekamy. Następnie robimy wgłębienie do którego dajemy żółtka. Zagniatamy ciasto i jeśli jest taka potrzeba dodajemy parę łyżek zimnej wody. Dzielimy na 2 nierówne części, 2/3 wykładamy na formę wyłożoną papierem do pieczenia o wym. 25/40 cm lub mniejszej. Podpiekamy ok 20-30 minut w 180 stopniach C. Pozostałą część wkładamy do zamrażarki.

Ser: mielimy lub za pomocą ręcznego blendera miksujemy, z dodatkiem kilku łyżek jogurtu naturalnego. Dodajemy resztę składników i dobrze mieszamy mikserem. Wykładamy na podpieczony spód. Wkładamy do piekarnika na ok. 20 minut, aż ser się zetnie. Wyciągamy i wylewamy piankę

Pianka:

Białka ubijamy na sztywno i partiami dosypujemy cukier. Dodajemy olej i budyń. Wylewamy na ser i wciskamy owoce.

Na koniec:

Ścieramy ciasto lub jeśli nam nie zamarzło skubimy. Wykładamy na wierzch. Pieczemy jeszcze przez ok. 30-40 minut, aż pianka i ciasto ładnie się zarumieni. Smacznego :)

\*Jeśli użyjemy sernika już zmielonego „z wiaderka” dajmy do sernika 2 budynie.



Twoje notatki do przepisu: