

**CIASTO : 3 szklanki mąki, 1 kostka masła (250 g), 1 łyżeczka proszku do pieczenia, 3 łyżki cukru pudru, 5 żółtek**

**MASA SEROWA: 1/2 kg dobrego, niekwaśnego twarogu, 1 jajko, 1 budyń śmietankowy, 1 łyżeczka cukru waniliowego, 1/2 kostki masła (125 g),**

**POZA TYM : puszka brzoskwiń, 5 białek, 1 szklanka cukru pudru, 1 łyżka mąki ziemniaczanej**

**CIASTO** Mąkę wymieszać z cukrem i proszkiem do pieczenia, następnie posiekać z margaryną na "piasek". Dodać żółtka, szybko zagnieść ciasto i włożyć do lodówki na ok. 1 godzinę.

**MASA SEROWA** : Ser przepuścić dwukrotnie przez maszynkę. Ser, masło, jajko, budyń i cukier waniliowy zmiksować na gładką masę.

Brzoskwinie osączyć z zalewy, pokroić w kostkę i wymieszać z masą serową.

Białka ubić na sztywną pianę, dodawać porcjami cukier puder i mąkę ziemniaczaną, ciągle ubijając.

2/3 schłodzonego ciasta rozwałkować (najlepiej pomiędzy dwoma kawałkami folii spożywczej), ułożyć na prostokątnej blaszce, brzegi lekko wyciągnąć w górę. Na ciasto wyłożyć ser z brzoskwiniami, na ser - sztywną pianę. Pianę posypać schłodzonym ciastem, startym na tarce o dużych oczkach.

Piec w temperaturze 200°C, ok. 40 minut. Po schłodzeniu pokroić na kwadraty.

wg [Ireny Rogowskiej-Chęć](#) z Kłodzka