

SERNIK BRZOSKWINIOWY PIECZONY

Wpisany przez Dana
czwartek, 25 stycznia 2007 19:48 -

Krucze ciasto na spód: 1 szklanka mąki, 4 łyżki margaryny, 4 łyżki cukru pudru, 1 gotowane żółtko;

Sernik: 50 dkg sera (ja biorę tłusty), 0,1 l śmietany, 2 łyżki cukru waniliowego, 3 jajka, 1 łyżka mąki ziemniaczanej, 2 łyżki kaszy manny, brzoskwinie (cała duża pucha, ok. 50 dkg), 100 g cukru.

Ciasto: wszystkie składniki szybko ugnieść i do lodówki na 0.5 h. Śmietanę zmieszać z cukrem i cukrem waniliowym, oddzielić żółtka od białek. Żółtka dodać do śmietany, Białka ubić na pianę. Mąkę ziemniaczaną wymieszać z kaszką manną i dodać z serem do masy, na koniec dodać pianę z białek i delikatnie, ale skutecznie wymieszać. (a i ser przez maszynkę z 2 razy przekręcić). Piekarnik nagrzać do 200°C. kruche ciasto dać na spód tortownicy, tworząc brzegi, i podpiec 10 minut, na to rozsmarować jedna trzecią masy serowej, ułożyć brzoskwinie, i przykryć pozostałą częścią masy. Piec 1 godzinę. Pozostawić w wyłączonym piekarniku na kilkanaście minut. Posypać cukrem pudrem jak wystygnie.

przepis z sieci - [Iwona](#)