





przepisy.pl

KAKAOWY SERNIK Z BRZOSKWINIAMI



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 40 minut  180 - 200°C °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- mąka - 2.5 szklanki
- cukier puder - 3 łyżki
- jajko - 6 sztuk
- kakao - 2 łyżki
- proszek do pieczenia - 2.5 łyżeczki
- mielony ser biały - 1 kilogram
- cukier - 1 szklanka
- budyń śmietankowy - 1 opakowanie
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- brzoskwinie z puszki - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Posiekać 1/2 kostki Kasi z mąką, dodać cukier puder, 5 żółtek, kakao oraz 2 łyżeczki proszku do pieczenia i wyrobić ciasto.
2. Następnie schłodzić je w lodówce przez około 1 godzinę.
3. Resztę Kasi, 1/2 szklanki cukru, 1 jajko, cukier waniliowy ucierać na masę, dodając powoli ser. Gdy masa będzie puszysta, wsypać budyń i ponownie ucierać.
4. Białka ubić na sztywną pianę, dodać 1/2 szkl. cukru oraz resztę proszku do pieczenia.
5. Około 3/4 ciasta wyłożyć na natłuszczoną i posypaną bułką tartą blachę, rozprowadzić równomiernie masę serową i ułożyć odsączone i pokrojone brzoskwinie.
6. Całość przykryć pianą z białek oraz utartą resztą ciasta.
7. Piec w temp. 180 - 200°C przez około 40 minut.
8. Dla urozmaicenia do ubitej piany można dodać 1 opakowanie kisielu o dowolnym smaku.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl