



Kremowy sernik

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 60 minut  175 °C 

Składniki:

ciasto

- mąka - 40 dekagramów
- żółtko - 3 sztuki
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- kakao - 3 łyżki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 25 dekagramów
- cukier - 5 łyżek

krem

- Kostka do pieczenia Kasia** - 5 łyżek
- żółtko - 3 sztuki
- cukier - 5 łyżek
- serek homogenizowany waniliowy - 4 opakowania
- mąka pszenna - 1 łyżka
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka
- brzoskwinie - 1 opakowanie
- białko - 6 sztuk

Sposób przygotowania:

1. Wyrobić ciasto, podzielić na 2 części i odstawić do lodówki.
2. Utrzeć Kasię, wymieszać z żółtkami i cukrem, dodać serki, obie mąki i brzoskwinie pokrojone.
3. Dodać ubite białka.
4. Zetrzeć jedną część ciasta na blaszkę, na to wylać masę i na wierzch zetrzeć na grubych oczkach drugą część ciasta.

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