





przepisy.pl

Serniczek brzoskwinkowy



Składniki:

- twaróg półtłusty - 0.5 kilogramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- Kostka do pieczenia Kasia - 0.5 opakowań
- jajko - 6 sztuk
- mąka pszenna - 3 szklanki
- cukier puder - 1.5 szklanek
- cukier - 3 łyżki
- brzoskwinie z puszki - 1 opakowanie
- budyń śmietankowy bez cukru - 1 opakowanie
- proszek do pieczenia - 3 łyżeczki

 30 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 40 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Ciasto: mąkę, Kasię, 3 łyżki cukru, 5 żółtek i proszek do pieczenia zagnieść na ciasto.
2. 1/4 dać do zamrażalnika, resztę wyłożyć na blachę.
3. Masa serowa: ser zmielić, utrzeć z Kasią, dosypać "proszek budyniowy", dodać jajko i 1/2 szklanki cukru pudru.
4. Wszystko razem utrzeć na gładką masę.
5. Na ciasto nakładamy masę serową, na nią odsączone i pokrojone w plastry brzoskwinie.
6. Na owoce dajemy pianę ubitą z 5 białek i szklanki cukru pudru.
7. Na pianę potarkować cienko zamrożone ciasto.

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