



przepisy.pl

Serniczek z brzoskwiniami z posypką kokosowo-migdałową



 60 minut  Trudne

Wskazówki pieczenia:

 60 minut  200 °C 

Składniki:

ciasto

- mąka wrocławska - 2 szklanki
- cukier puder - 0.5 szklanek
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 sztuk
- żółtko - 3 sztuki
- kwaśna śmietana - 3 łyżki
- proszek do pieczenia - 1.5 łyżeczek

masa serowa

- ser biały - 50 dekagramów
- jajko - 5 sztuk
- rodzynki - 1 opakowanie
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka
- wiórki kokosowe - 10 dekagramów
- płatki migdałowe - 10 dekagramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 sztuk
- cukier - 0.5 szklanek
- brzoskwinie - 5 sztuk

Sposób przygotowania:

1. Zarobić ciasto na spód blachy ze składników podanych wyżej.
2. Ciasto wyłożyć na blachę posmarowaną Kasią i nakłuć delikatnie widelcem.
3. Pokroić 3 duże brzoskwinie w cieniutkie plasterki i nałożyć plastry na ciasto jeden obok drugiego.
4. Wstawić na chwilę do lodówki.
5. Wykonać masę serową z składników podanych powyżej.
6. Najpierw ucierać żółtka z cukrem, później dodać przemielony ser, cukier waniliowy, mąkę, rodzynki.
7. Na końcu ubić białka na sztywną pianę i wszystko wymieszać łyżką.
8. Nałożyć masę serowa na pierwszą warstwę ciasta.
9. Zrobić masę kokosowo-migdałową.
10. Najpierw ucierać margarynę z cukrem, a następnie po trochu dodać wiórków i migdałów.
11. Wyłożyć masę kokosowo-migdałową na ciasto i udekorować pozostałymi brzoskwiniami.
12. Piec około 60 minut w temperaturze 200 stopni.
13. Po 20 minutach przykryć ciasto folią aluminiową, aby zapobiec spaleni się wierzchu ciasta.