



60 minut



Łatwe

## Wskazówki pieczenia:



50 minut



200 °C



## Składniki:

- mąka - 2 szklanki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 15 łyżek
- cukier - 14 łyżek
- chudy twaróg - 50 dekagramów
- jajko - 2 sztuki
- brzoskwinie z puszki - 1 opakowanie
- cukier waniliowy - 2 opakowania
- budyń waniliowy - 1 opakowanie
- skórka z cytryny - 1 sztuka
- sok z cytryny - 1 łyżka
- cukier puder - 1 łyżka

## Sposób przygotowania:

1. Wsypać mąkę do dużej miski.
2. Dodać 8 łyżek cukru, 8 łyżek Kasi i 1 torebkę cukru waniliowego.
3. Szybko wyrobić kruszonkę.
4. Nasmarować odrobiną Kasi tortownicę (o średnicy 26cm).
5. Wyłożyć do formy 2/3 kruszonki, a następnie mocno docisnąć ją do dna naczynia.
6. Dobrze osączyć na sitku brzoskwinie, rozłożyć na spodzie sernika.
7. Utrzeć pozostałą Kasię z resztą cukru i cukru waniliowego na masę o konsystencji gęstego kremu.
8. Dodać jajka, sok i otartą skórkę z cytryny.
9. Dokładnie wymieszać z twarogiem i budyniem waniliowym.
10. Rozłożyć równomiernie przygotowaną masę na brzoskwiniach, a następnie wyrównać powierzchnie.
11. Posypać wierzch ciasta resztą kruszonki (należy ją przy tym lekko rozdrobnić).
12. Wstawić sernik do dobrze nagrzanego piekarnika.
13. Piec około 50 minut w temp 200 st. C.
14. Upieczone ciasto pozostawić jakiś czas w formie, aby trochę przestygło.
15. Posypać 1 łyżką cukru pudru.
16. Do sernika można podać dodatkowo bitą śmietaną.