




przepisy.pl

# Sernik na kruchym spodzie z brzoskwiniami - palce lizać!



 60 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 60 minut  180 °C 

## Składniki:

### ciasto

- mąka - 3 szklanki
- cukier - 0.5 szklanek
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- żółtko - 5 sztuk
- proszek do pieczenia - 3 łyżeczki

### masa serowa

- Kostka do pieczenia Kasia** - 250 gramów
- cukier - 300 gramów
- twaróg - 1 kilogram
- jajko - 6 sztuk
- budyń śmietankowy - 2 opakowania
- olejek cytrynowy - 1 sztuka
- brzoskwinie - 800 gramów

## Sposób przygotowania:

1. Ciasto: Wyrobić ze składników ciasto.
2. Podzielić na 2 części (2/3 i 1/3).
3. Mniejszą część dać do lodówki.
4. Ciastem 2/3 wyłożyć blaszkę na papierze do pieczenia.
5. Na ciasto wylać masę serową.
6. Masa serowa: Utrzeć Kasię z cukrem na puch, następnie dodać ser zmielony, całe jajka, budyń i olejek - wszystko razem powinno być utarte na puszystą masę.
7. Kłaść masę serową na ciasto.
8. Brzoskwinie obrać ze skórki i kroić na połówki, wyciągając pestkę.
9. Naszykowane brzoskwinie ułożyć na masę serową.
10. Ubić pianę na sztywno (5 białek, 1 szklankę cukru, 1 płaska łyżka mąki ziemniaczanej), dodać cukier i wymieszać z mąką ziemniaczaną.
11. Następnie wyłożyć pianę na owoce.
12. Na pianę potrzeć lub pokruszyć resztę ciasta z lodówki.
13. Piec w 180 stopniach przez 1 h.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)