





# SERNIK Z BRZOSKWINIAMI

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 50 minut  180 °C 

## Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia - 1 sztuka
- mąka tortowa - 3 szklanki
- proszek do pieczenia - 3 łyżeczki
- jajko - 7 sztuk
- cukier - 2.5 szklanki
- mielony ser biały - 1 kilogram
- budyń śmietankowy - 1 opakowanie
- Kostka do pieczenia Kasia - 1 opakowanie
- Sernix - 1 opakowanie
- brzoskwinie z puszki - 1 opakowanie

## Sposób przygotowania:

1. CIASTO: mąkę + proszek do pieczenia + 5 żółtek + 1/2 szklanki cukru + 1 kostka Kasi wymieszać i zagnieść ciasto na jednolitą masę.
2. Z ciasta odłożyć kulkę wielkości pomarańczy i zamrozić, resztę ciasta włożyć do lodówki.
3. MASA SEROWA 1 kg sera + Kasia + 1 szklanka cukru + 2 jajka + 1 budyń + sernix zmiksować na jednolitą masę.
4. Brzoskwinie pokroić na plastry i odsączyć.
5. Z 5 białek ubić pianę, dodając 1 szklankę cukru.
6. Ciasto wyłożyć na blachę, nałożyć masę serową, potem ułożyć brzoskwinie, potem piana z białek, a na koniec potrzebować na grubych oczkach zamrożone ciasto.
7. Całość wstawić do piekarnika. Piec 50-60 min. w temp. 180 C.

---

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)