





przepisy.pl

Sernik z brzoskwiniami i galaretką



Składniki:

- ser mielony - 1 kilogram
- jajko - 4 sztuki
- cukier puder - 1 szklanka
- budyń śmietankowy - 1 opakowanie
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- mleko - 0.5 szklanek
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- biszkopty - 1 opakowanie

 60 minut  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Żółtka, cukier puder i cukier waniliowy dobrze utrzeć, dodać ser, wymieszać. Białka ubić dodać do masy serowej i lekko wymieszać. Do garnka włożyć Kasię i rozpuścić na małym ogniu, włożyć do tłuszczu masę lekko mieszać do zagotowania (uwaga będzie pryskać) W mleku rozpuścić budyń i wlać do zagotowanej masy serowej - masa nabierze konsystencji budyniu. Na biszkopt lub biszkopty wylać masę, zostawić do wystygnięcia. Brzoskwinie odsączyć z syropu układać na placku, zalać gęstniejącą galaretką. Zostawić do stężenia.

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