



przepisy.pl

# Sernik z brzoskwiniami i kokosową kruszonką



 60 minut  Średnie

## Wskazówki pieczenia:

 0 minut  180 °C 

## Składniki:

### ciasto

- mąka - 300 gramów
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- cukier - 100 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 150 gramów
- jajko - 1 sztuka
- brzoskwinie - 1 puszka

### masa serowa

- biały ser - 0.5 kilogramów
- cukier - 1 szklanka
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- Kostka do pieczenia Kasia** - 150 gramów
- jajka - 3 sztuki
- budyń waniliowy - 1 opakowanie

### kruszonka

- cukier puder - 100 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 100 gramów
- wiórki kokosowe - 150 gramów

## Sposób przygotowania:

1. Mąkę i proszek do pieczenia wyrobić z Kasią, dodać jajko i cukier, szybko wyrobić rękami.
2. Blachę wyłożyć papierem do pieczenia.
3. Ciasto rozwałkować na wielkość formy i wyłożyć nim jej dno.
4. Nakłuwać widelcem.
5. Następnie rozłożyć odsączone brzoskwinie.
6. Ser zmielić lub przecisnąć przez prasę.
7. Oddzielić białka od żółtek.
8. Żółtka utrzeć z cukrem, cukrem waniliowym i Kasią, wmieszać ser i budyń waniliowy.
9. Białka ubić na sztywną pianę.
10. Dodać do masy serowej, delikatnie wymieszać.
11. Gotową masę nałożyć na brzoskwinie.
12. Utrzeć Kasię z cukrem, wmieszać wiórki kokosowe.
13. Kiedy powstanie jednolita masa, zawinąć w folię i włożyć do lodówki na co najmniej 3 godziny, aż stężeje.
14. Gotową kruszonkę zetrzeć na tarce i posypać nią masę serową.
15. Upiec.
16. Po upieczeniu uchylić piekarnik i poczekać, aż sernik ostygnie.