





przepisy.pl

Sernik z dżemem i migdałami

 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 50 minut  160-170 °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 10 dekagramów
- mąka krupczatka - 1.5 szklanek
- cukier puder - 10 dekagramów
- jajko - 1 sztuka
- żółtko - 2 sztuki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- kwaśna śmietana - 3 łyżki
- ser biały - 1 kilogram
- jajka - 6 sztuk
- żółtka - 4 sztuki
- cukru pudru - 2 szklanki
- śmietana kremówka 30% - 0.5 litrów
- olejek waniliowy - 1 opakowanie
- budyń śmietankowy - 2 opakowania
- migdały - 1 opakowanie
- dżem brzoskwiniowy - 1 słoik

Sposób przygotowania:

1. Mąkę krupczatkę, Kasię, cukier puder, jajko i żółtka, proszek do pieczenia i kwaśną śmietanę wymieszać razem.
2. Masa Serowa: Ser (najlepiej kupić w kostkach i zmielić go w domu) wymieszać z jajkami oraz żółtkami, budyńmi śmietankowymi.
3. Na koniec dodać ubitą na sztywno śmietanę 30%, olejek waniliowy i cukier puder.
4. Po upieczeniu ciasto posmarować dżemem brzoskwiniowym i posypać migdałami (migdały można podrumienić delikatnie na patelni, lepiej smakują) :) **SMACZNEGO**

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