





# Sernik z gruszką

przepisy.pl



 25 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 60 minut  180 °C 

## Składniki:

- twaróg sernikowy - 750 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 80 gramów
- cukier - 100 gramów
- żółtka - 4 sztuki
- cukier wanilinowy - 1 sztuka
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka
- cytryna - 1 sztuka

## wierzch

- gruszka - 3 sztuki
- miód - 3 łyżki
- posiekane pistacje - 1 łyżka

## Sposób przygotowania:

1. Żółtka utrzyj z cukrem i cukrem wanilinowym na krem. Z umytej cytryny zetrzyj skórkę i wyciśnij sok.
2. Do utartych żółtek dodaj miękką Kasię, startą skórkę z cytryny, mąkę ziemniaczaną i twaróg. Wymieszaj.
3. Gruszki obierz, usuń gniazda nasienne i pokrój na ćwiartki. Skrop sokiem z cytryny.
4. Formę o średnicy 24 cm wysmaruj Kasią i oprósz mąką. Masę serową przełóż do formy i rozprowadź.
5. Na serze ułóż ćwiartki gruszek. Piecz 50-60 minut w 180 st.C.
6. Miód wymieszaj z posiekanymi pistacjami i polej nim wierzch ciasta. Piecz jeszcze 10 minut.

---

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)