



# Sernik klasyczny z brzoskwiniami

Autor: Żaneta

Danie: **Deser,**

Osób: **1**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Średnie**



# wanie

## Przygotowanie masy serowej

Wszystkie składniki na masę serową zmiksować razem.z roztopionym wystudzony masłem łaciatym

## Przygotowanie ciasta

Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia i wysiekać z margaryną.Dodać żółtka,cukier puder i śmietanę i szybko zagnieść ciasto,żeby ładnie się skleіło.Odłożyć 1/4 ciasta do zamrażalnika.

## Beza

Zmiksować 5 białek z 1 szklanka cukru i 1 łyżka mąki i szczyptą soli na puszystą pianę (ma być dość gęsta). Rozgrzać piekarnik do 180stopni C.

## Przygotowanie do wstawienia ciasta do pieca

Na spód blachy wyłożyć 3/4ciasta.Na ciasto wyłożyć masę serową ,na ser pokroić drobno odsączone brzoskwinie ,przykryć je piana z ubitych białek z cukru. Wyjac ciasto z zamrażalnika i zetrzeć na tarce na pianę. Wstawić ciasto do rozgrzanego piekarnika i piec na termoobiegu ok.70minut.odstawić ciasto do wystygnięcia i zimne wyjmować z blachy.

# Masa serowa

1kg sera białego mielonego Mlekpól,

1 kostka masła łaciate,

2 jajka,

1 szklanka cukru pudru,

Sok z 1 cytryny,

2 opakowania cukru waniliowego

# Ciasto

3 szklanki maki pszennej,

3 łyżeczki proszku do pieczenia,

1 kostka margaryny ,

5 żółtej,

3 łyżki cukru pudru,

1 łyżka śmietany 18% łaciatej

# Beza

5 białek,

1 szklanka cukru ,

1 łyżka mąki

# Dodatkowo

1 puszka brzoskwiń