



Sernik z brzoskwiniami

Autor: mileneczka5

Danie: **Deser,**

Osób: **10**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Z masła, cukru, jajek, śmietany i maki wymieszanej z proszkiem do pieczenia zagnieść jednolite ciasto. Rozwałkować ciasto i wyłożyć dno natłuszczonej blaszki. Posmarować cienką warstwą dżemu brzoskwiniowego, posypać delikatnie kakao w proszku.

Krok 2

Jajka ubić z cukrem, dodać masło i mąkę ziemniaczaną. Następnie dodać twaróg, śmietanę, cukier waniliowy i ubijać przez kilka minut. Najpierw wyłożyć trochę masy serowej i ułożyć kawałki brzoskwiń, a następnie wylać resztę masy twarogowej.

Krok 3

Piec około 70-75 minut w temperaturze 160-170 stopni C. Po przestudzeniu obficie posypać cukrem pudrem.

Ciasto:

- 30 dag mąki,
- 10 dag masła Łaciate,
- 10 dag cukru,
- 1 łyżeczka cukru waniliowego,
- 2 jajka,
- 20 ml kwaśnej śmietany Łaciate,
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

Masa serowa:

- 1 kg twarogu Mazurski Smak,
- 6 jajek,
- 40 dag cukru,
- 1 kostka masła Łaciate,
- 50 g mąki ziemniaczanej,
- 200 ml kwaśnej śmietany Łaciate,
- 5-7 sztuk brzoskwiń pokrojonych, bez pestek,
- 1 opakowanie cukru z prawdziwą wanilią,
- 100 g dżemu brzoskwiniowego,
- kakao,
- cukier puder