



SERNIK Z BRZOSKWINIAMI

Przepis na: formę 25 cm x 35 cm

Czas pieczenia: 15 minut + 60 minut

Temperatura pieczenia: 180 stopni

SKŁADANIKI

CIASTO KRUCHE

250 g zimnego masła 82%

5 żółtek

3 łyżki cukru

3 szklanki przesianej mąki tortowej

1,5 łyżeczki proszku do pieczenia

MASA SEROWA

1 kg mielonego twarogu

1 szklanka cukru

3 jajka

1 puszka brzoskwiń

skórka otarta z jednej cytryny

1 budyń waniliowy

125 g miękkiego masła 82%

PIANKA CYTRYNOWA

5 białek

¾ szklanki cukru

1 kisiel cytrynowy

PRZYGOTOWANIE

- Wszystkie składniki na ciasto kruche zagnieć. Polecam Ci użyć robota planetarnego. Większą część ciasta wylep blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia. Ponakłuj widelcem i wstaw do piekarnika na ok. 10-15 minut. Pozostałą część ciasta zawiń w folię i włóż do lodówki na czas przygotowania masy serowej.
- Brzoskwinie odsącz z zalewy, pokrój w kostkę.
- Miękkie masło zmiksuj z cukrem. Dodawaj po jednym jajku, następnie twaróg i otarta skórka cytrynowa. Wsyp budyń – zmiksuj. Brzoskwinie dodaj do masy serowej, wymieszaj. Masę wylej na podpieczony spód - spód może być jeszcze gorący.
- Białka ubij na sztywno. Dodawaj po łyżce cukru. Pod koniec ubijania wsyp kisiel – zmiksuj jeszcze chwilę. Pianę wyłóż na masę serową.
- Ciasto zetrzyj na piankę cytrynową.
- Blaszkę wstaw do nagrzanego piekarnika. Upieczony sernik pozostaw w zamkniętym piekarniku przez ok. 15 minut po czym uchyl lekko piekarnik i zostaw w nim sernik do wystudzenia. Wystudzony sernik oprósz cukrem pudrem.