

Sernik z brzoskwiniami

Pyszny sernik z brzoskwiniami i kruszonką .

24 porcje



łatwy

20 Min.



Składniki:

Ciasto:

450 g mąki
250 g masła
5 szt. żółtek
3 łyżki cukru pudru
1 łyżeczka Proszku do pieczenia
30 g Dr. Oetkera

Masa serowa:

125 g masła (miękkiego)
190 g cukru
1 opak. Cukru wanilinowego 8 g Dr. Oetkera
3 szt. jajek
1 opak. Sernixa Dr. Oetkera
1000 g twarogu trzykrotnie zmielonego
1 puszka brzoskwiń w syropie

Masa bezowa:

5 szt. białka
170 g cukru

Sposób przygotowania:

Zagnieć wszystkie składniki na ciasto, po czym podziel je na dwie części. Każdą z nich owiń folią spożywczą i wstaw do zamrażalki na pół godziny. Blachę o wymiarach 25 x 40 cm wysmaruj masłem i oprósź bułką tartą. Brzoskwinie odsącz z soku i pokrój w kostkę.

Masło utrzyj z cukrem i cukrem wanilinowym na puszystą masę, następnie dodawaj kolejno jajka miksując dokładnie po każdym dodaniu. Dodaj Sernix i stopniowo twaróg, miksuj do uzyskania jednolitej masy.

Jedną część chłodzonego ciasta zetrzyj na tarce o grubych oczkach. Na ciasto wyłóż masą serową, a następnie kawałki brzoskwiń. Ubij pianę z białek, na koniec stopniowo dodawaj cukier, rozłóż ją równomiernie na owocach. Na wierzch zetrzyj drugą warstwę ciasta.



Dr. Oetker Polska Sp. z o.o.

Pieczenie:

Sernik piecz według wskazówek:

Piekarnik elektryczny: 180 °C

Dodatkowe informacje: Piekarnik gazowy powinien być nagrzany. Piekarnik elektryczny powinien być nagrzany.

Czas pieczenia: 60 min.

