

Sernik z brzoskwiniami

składniki; 3 szklanki mąki krupczatki, 5 żółtek, 3 łyżki cukru, kostka margaryny Kasia, 2 łyżeczki proszku do pieczenia.

Masa; kilogram mielonego twarogu, 1 żółtko, szklanka cukru, pół kostki margaryny, dwa 2 budynie śmietankowe w proszku.

puszka brzoskwiń

piana z 5 ubitych na sztywno białek ze szklanką cukru

wykonanie; Do miski wsypać mąkę i resztę składników, wymieszać tak, aby ciasto było sypkie. Przesypać do formy wyłożonej pergaminem. Następnie robimy masę serową. Do wysokiego naczynia przekładamy mielony twaróg oraz resztę składników. Wszystko mieszamy mikserem elektrycznym. Masę serową wykładamy na sypkie surowe ciasto.

Na masę serową układamy uprzednio pokrojone w plastry brzoskwinie, a na brzoskwinie ubite białka. Całość posypujemy odrobiną sypkiego ciasta. Blachę wkładamy do piekarnika nagrzanego do 170 Stopni C i pieczemy przez 40 minut.

