

Sernik z brzoskwiniami



Składniki

Ciasto kruche:

300 g mąki

80 g cukru

150 g masła

3 jajka

Masa serowa:

500 g twarogu

śmietankowego

80 g masła

100 g cukru

1 łyżka skrobi

ziemniaczanej

4 jajka (2 białka na bezę)

1 laska wanilii

500 g brzoskwiń (mogą
być obrane)

Opis wykonania

Kremowy sernik to świąteczny must-have! Moja propozycja to sernik z brzoskwiniami, który rozplywa się w ustach. To ciasto zachwyci zarówno dorosłych, jak i najmłodszych świątecznych gości.



Do mąki dodajemy cukier oraz pokrojone w kostkę masło. Całość siekamy nożem. Dodajemy żółtka i wyrabiamy na jednolitą masę. Odstawiamy do lodówki na min 1h (ciasto można przygotować dzień wcześniej).



4 żółtka ucieramy z 80 g cukru na puszystą masę. Stopniowo dodajemy ser cały czas mieszając. Dodajemy wanilię i ubijamy jeszcze przez 5 minut, aż masa będzie puszysta. Białka ubijamy z pozostałym cukrem na sztywną pianę i odstawiamy.



Piekarnik rozgrzewamy do temperatury 180 C. Następnie rozwałkowujemy ciasto i wykładamy nim tortownicę.



Na spód ciasta wlewamy masę serową i układamy na niej pokrojone brzoskwinie. Na brzoskwiniach układamy wcześniej ubitą pianę z białek. Pieczemy przez ok 40 minut.