

Sernik z brzoskwiniami

Przepis dodany przez użytkownika avril



extra delikatny serniczek na letni podwieczorek

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- na ciasto: 15 dag mąki -
- 2 łyżki kakao -
- 10 dag masła -
- 5 dag cukru -
- łyżka śmietany -
- żółtko -
- szczypta soli -
- na masę: 75 dag twarogu -
- 5 dag masła -
- 6 jajek -
- szklanka cukru pudru -
- cukier waniliowy -
- kilka moreli lub brzoskwiń z puszki -

Przydatne akcesoria:

maszynka do mielenia, nóż, mikser, wałek, tortownica, widelec, łyżka, tarka

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Masło posiekać z mąką i cukrem. Dodać śmietanę, żółtko i szczyptę soli, wymieszać.
- 2.** Odłożyć 1/4 masy. Do pozostałej dodać kakao, wyrobić. Ze składników bez kakao też zarobić ciast.
- 3.** Ciasta schłodzić. Na masę ser przepuścić 2 razy przez maszynkę. Zmiksować z masłem.
- 4.** Żółtka ubić z cukrem pudrem i waniliowym. Dodawać do niej stopniowo twaróg, dokładnie połączyć. Delikatnie wymieszać z pianą z białek i kawałkami moreli.
- 5.** Z ciemnego ciasta odłożyć 1/4. Resztę rozwałkować na dość cienki placek, wyłożyć nim dno tortownicy. Ponakłuwać widelcem. Piec około 10 minut w 200°C.
- 6.** Na ciasto wyłożyć masę serową. Posypać pozostałym, startym ciastem ciemnym i jasnym. Sernik piec godzinę w 180°C.