



Tekst i zdjęcie: **aziowa** - Kuchcik (70)
Królewski sernik z owocami
sernik

Sposób przygotowania: pieczone

Składniki:

- masło, 1 szt.
- cukier puder, 1 szkl.
- budyń śmietankowy, 2 szt.
- jajka, 2 szt.
- ser biały, 1 kg
- proszek do pieczenia, 3 łyżecz.
- mąka , 3 szkl.
- margaryna, 1 szt.
- żółtka, 5 szt.
- cukier, 1 szkl.

Sposób przygotowania:

Ciasto na sernik: Wszystkie składniki na ciasto zagnieść dokładnie razem. podzielić na 3 części - 1 z nich zawinąć w folię i włożyć do zamrażarki. Masa serowa: Cukier utrzeć dokładnie z cukrem przy pomocy drewnianej gałki. Ucierając dodawać stopniowo jajka, ser oraz proszek budyniowy. Masa bezowa: Białka z jajek użytych do przygotowania ciasta ubić z dodatkiem jednej szklanki cukru. 1. Dwoma pozostałymi niezamrożonymi częściami ciasta wykleić blachę. 2. Gotową masę serową wyłożyć na ciasto. 3. Na masie serowej ułożyć odsączone owoce - pokrojone na cząstki morele, brzoskwinie lub ananasa. Lekko wcisnąć je w masę. 4. Masę bezową wyłożyć na owoce. 5. Zetrzeć na wierzch zamrożoną część ciasta. Sernik wstawić do piekarnika rozgrzanego do temperatury 100 stopni i od razu zwiększyć ją do 180 stopni. Ciasto należy piec około 1 godzinę.

