

Sernik z brzoskwiniami na kruchym cieście

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 30 minut

Liczba porcji: około 30 kawałków

Czas gotowania: 15 minut

Czas pieczenia: 60 minut

Użyte akcesoria :

- nóż
 - motylek
-

Przygotowanie :

1. W naczyniu miksującym zamontować nóż. Odważyć wszystkie składniki na kruche ciasto, czyli: 400 g mąki pszennej, 250 g masła, 5 żółtek, 100 g cukru i 5 g proszku do pieczenia.
2. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, wyrobić ciasto. Opcja ugniatanie, 3 minuty, prędkość 2.
3. Zdjąć pokrywę, wyjąć ciasto. Podzielić je na 2 części w proporcjach 1/4 i 3/4. Mniejszą część ciasta owinać folią, włożyć do zamrażalnika na około 30 minut.
4. Prostokątną blachę o wymiarach 25x30 cm wyłożyć papierem do pieczenia. Spód blachy równomiernie wyłożyć większą częścią kruchego ciasta.
5. Piekarnik nagrzać do 180°C, kruchy spód podpiec przez około 15 minut. W międzyczasie przygotować masę serową.
6. W naczyniu miksującym zamontować nóż, dodać 125 g masła w temperaturze pokojowej i wsypać 200 g cukru. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, utrzeć masło z cukrem. Czas 3 minuty, prędkość 4.
7. Zdjąć pokrywę, dodać 3 całe jajka i wsypać 40 g proszku budyniowego waniliowego. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, ponownie wymieszać. Czas 30 sekund, prędkość 4.
8. W pokrywie otworzyć zaślepkę, ciągle mieszając masę serową przez otwór

stopniowo dodawać 1000 g twarogu sernikowego z wiaderka. Czas 4 minuty, prędkość 4.

9. Zdjąć pokrywę. Na podpieczony, gorący spód wylać masę serową, wyrównać wierzch.
10. W naczyniu miksującym zamontować motylek. Wlać białka z 5 jaj. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Ubić białka na pianę. Czas 5 minut, prędkość 4.
11. Następnie otworzyć zaślepkę, ustawić robota na mieszanie. Czas 4 minuty, prędkość 4. Przez otwór stopniowo wsypywać 150 g cukru.
12. Zdjąć pokrywę, piankę bezową równomiernie wysmarować na masę serową.
13. 1 puszkę brzoskwiń odsączyć z syropu. Brzoskwinie pokroić na mniejsze plasterki, ściśło obok siebie poukładać je na bezowej pianie.
14. Mniejszą część kruchego ciasta wyjąć z zamrażalnika. Na wierzch na brzoskwinie zetrzeć na tarce o dużych oczkach kruche ciasto.
15. Sernik wstawić do piekarnika nagrzanego do 180°C, piec go około 60 minut.
16. Sernik po upieczeniu od razu wyjąć z piekarnika.