

RECIPE

# Sernik z brzoskwiniami i kremem Nutella® na Święta

Łatwe

2 h 15 min



## Składniki na 12 porcji

### Składniki na ciasto:

120 g masła, zimnego

1 łyżka cukru pudru

2 żółtek

1/2 łyżeczki proszku do pieczenia

1 i 1/2 szklanki mąki pszennej (szklanka 250ml)

Szczypta soli

### Składniki na masę serową:

1 kg twarogu tłustego, zmielonego trzykrotnie

Budyń waniliowy

125 g masła

3 jajka (bez rozdzielania na białka i żółtka)

1 szklanka cukru pudru

1 opakowanie cukru waniliowego

### Dodatkowo:

Brzoskwinie w syropie, puszka 400g

180 g kremu Nutella® (15 g na 1 porcję)

### Wskazówka:

Wszystkie składniki powinny być w temperaturze pokojowej.



Aby przygotować ten pyszny przepis, wystarczy 15 g kremu Nutella® na 1 porcję!

## SERNIK Z BRZOSKWINIAMI - WYKONANIE

1

### Ciasto:

Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia, solą i cukrem, wysypać na blat, dodać zimne masło i posiekać nożem na konsystencję sypkiego piasku. Dodać żółtka i szybko wyrobić do otrzymania gładkiego ciasta. Ciasto owinąć folią spożywczą, spłaszczyć, włożyć na godzinę do zamrażarki, aż stwardnieje na tyle, by bez problemu zetrzeć je na tarce.

2

### Masa serowa:

W misie miksera utrzeć masło z cukrem, do otrzymania jasnej, puszystej masy. Dodać jajka cały czas ucierając. Dodawać twaróg i budyń – porcjami, cały czas ucierając, do połączenia.

3

Głęboką blachę o wymiarach 25 x 40 cm wysmarować masłem i wyłożyć papierem do pieczenia. Wyjąć z zamrażarki ciasto i zetrzeć na tarce (duże oczka) na spód formy. Podpiec w temperaturze 180 – 190°C przez około 15 minut lub do złotego koloru.

4

Brzoskwinie osączyć i pokroić na grube plastry

Na podpieczony spód wyłożyć masę serową. Na masie serowej ułożyć odsączone brzoskwinie pokrojone na plastry. Piec około 1 godziny w temperaturze 175°C bez termoobiegu. Studzić w wyłączonym, lekko uchylonym piekarniku.

Po wystudzeniu, gotowy sernik z brzoskwiniami udekorować kremem Nutella®