Jogurtowy sernik z brzoskwiniami

czas przygotowania: **50 min**

poziom trudności: **trudny**

Składniki

CIASTO:

- mąka pszenna - 320 g
- proszek do pieczenia + cukier wanilinowy Gellwe - 1 opakowanie
- żółtka - 3 sztuki
- masło lub margaryna - 160 g
- cukier - 80 g

MASA JOGURTOWA:

- jogurt grecki - 800 g
- cukier - 200 g
- białko jaj - 3 sztuki
- budyń waniliowy Gellwe - 1 opakowanie
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka

DODATKOWO:

- brzoskwinie w syropie - 1 puszka
- cukier puder - do opruszenia

Sposób przygotowania

1. Przygotuj ciasto. W misce wymieszaj mąkę z proszkiem do pieczenia i cukrem wanilinowym, dodaj cukier, posiekane masło i żółtka jaj. Wszystko razem mieszaj mikserem, aż ciasto będzie miało konsystencję lepkiej kruszonki.

2. 2/3 ciasta przesyp do wyłożonej papierem do pieczenia foremki o wymiarach około 22 × 22 cm. Ciasto ugnieć dłonią i wstaw na 10 minut do nagrzanego do 200°C piekarnika.

3. Przygotuj masę jogurtową. Białka jaj ubij z cukrem na sztywną pianę, dodaj budyń i mąkę ziemniaczaną, wymieszaj. Na koniec dodaj jogurt i delikatnie wymieszaj łyżką.

4. Brzoskwinie osącz na sicie i pokrój na kawałki. Na podpieczone ciasto wyłóż połowę masy jogurtowej i osączone brzoskwinie. Przykryj resztą masy jogurtowej i posyp pozostałym ciastem.

5. Wstaw ponownie do piekarnika, zmniejsz temperaturę do 180°C i piecz jeszcze 50 minut.

6. Wystudzony sernik oprósz cukrem pudrem.

Smacznego!

Produkty Gellwe użyte w przepisie
Jogurtowy sernik z brzoskwiniami

Budyń waniliowy

Budyń o smaku waniliowym w proszku na 500 ml mleka.

Opakowanie zawiera: 40 g

Cukier wanilinowy 16g

Cukier wanilinowy Gellwe. To gwarancja wyśmienitego zapachu wypieków. Sporządzony z najlepszych receptur idealnie sprawdzi się do przygotowania kremów oraz ciast. Każdy wypiek będzie smaczny i aromatyczny.

Opakowanie zawiera: 16g

Proszek do pieczenia 30g

Proszek do pieczenia Gellwe. Gwarancja smaku, gwarancja jakości.
To pewność wypieku oraz niezbędny dodatek do pieczenia wszystkich ciast.
Puszyste i wyrośnięte ciasto to gwarancja jakości oraz wykorzystania najwyższej jakości surowców.
Podwójna porcja na 1kg mąki.

Opakowanie zawiera: 30g