



## **SERNIK Z BRZOSKWINIAMI**

### Składniki:

- 1,2 kg tłustego twarogu
- 6 jaj
- 2 bezglutenowe koncentraty budyniowe (o smaku śmietankowym lub waniliowym)
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej (bezglutenowej)
- 2 szklanki cukru
- 200 g masła
- 1 puszka brzoskwiń

### Wykonanie:

- brzoskwinie odsączyć i pokroić na plastry
- twaróg dwukrotnie zmielić
- masło roztopić, a następnie przestudzić
- żółtka zmiksować ze szklanką cukru
- następnie cały czas miksując do masy stopniowo dodawać twaróg, koncentraty budyniowe, mąkę ziemniaczaną i roztopiony tłuszcz
- z białek i szklanki cukru ubić na sztywno pianę
- masę twarogową wylać na tortownicę, a na wierzchu ułożyć brzoskwinie i całość połączyć ubitą pianą
- piec 60 minut w temperaturze 180°C

[www.DietaBezglutenowa.pl](http://www.DietaBezglutenowa.pl)