Sernik ze śliwkami na kruchym cieście :)

Zdrowie na języku

Polecane na: **ciasta**

Warto wiedzieć:

150 min | łatwy | 10 porcji

Składniki:

CIASTO: Mąka pszenna - 300 g
CIASTO: Margaryna/masło - 150 g
CIASTO: Cukier trzcinowy - 100 g
CIASTO: jajko - 1 szt.
CIASTO: Proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
MASA SEROWA: Twaróg półtłusty - 500 g
MASA SEROWA: Cukier trzcinowy - 100 g
MASA SEROWA: Jajka - 3 szt.
MASA SEROWA: Mąka ziemniaczana - 3 łyżka
MASA SEROWA: Sok z połowy cytryny -
DODATKOWO: Śliwki węgierki, wypestkowane - 300 g

Sposób przygotowania:

KROK 1: Jeżeli mamy twardą margarynę lub masło, należy ją/je rozpuścić i lekko schłodzić. Żółtka utrzeć z cukrem i stopniowo dodawać tłuszcz. Wsypać pozostałe składniki i wyrobić ciasto. Podzielić na dwie części, w proporcji 2/3 i 1/3 ciasta. Włożyć do zamrażalki na ok. 1 h.

KROK 2: Twaróg na początku zblendowałam na gładką masę. Jeżeli nie przeszkadzają wam "grudki serowe" pominąć ten etap. Następnie ser zmiksować z pozostałymi składnikami.

KROK 3: Śliwki oczyścić, wypestkować i przygotować w formię połówek.

KROK 4: Tortownicę wyłożyć papierem do pieczenia. Nagrzać piekarnik na 180*. 2/3 ciasta rozwałkować i wyłożyć dno formy i jej boki. Wylać masę serową. Ułożyć połówki śliwek. Na wierz zetrzeć pozostałą, 1/3 część ciasta. Wstawić do piekarnika i piecz 70 minut. Po upieczeniu pozostawić sernik w piekarniku na 10 minut przy otwartych drzwiczkach. Podawać po schłodzeniu. Nie musi stać w lodówce. Lekko ciepły równie dobrze się kroi i świetnie smakuje :)