

Sernik

data aktualizacji: 2020.05.27 autor: Redakcja



Składniki:

Ciasto na spód:

- 2 szklanki mąki
- 3 żółtka
- 100 g margaryny
- 2 łyżki śmietany
- 1/4 szklanki cukru
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

Masa serowa:

- 2 duże jogurty greckie (po 400g)
- 2 budynie w proszku
- 5 jajek
- około 1/2 - 3/4 szklanki cukru
- cukier waniliowy
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

Wykonanie:

Żółtka ubij z cukrem na puch, dodaj śmietanę i dokładnie wymieszaj. Na stolnicę przesiej mąkę,

dodaj proszek do pieczenia oraz margarynę. Całość dokładnie posiekaj nożem. Następnie połącz z ubitymi żółtkami i zagnieć jednolite ciasto. Gotowe włóż do lodówki na ok 30 min.

Masa

Białka oddziel od żółtek. Żółtka ubij z jogurtami na delikatny puch, następnie stopniowo dodawaj proszek budyniowy oraz proszek do pieczenia. Z białek i cukru ubij sztywną pianę i delikatnie wymieszaj drewnianą łyżką z pozostałą masą.

Schłodzone ciasto rozwałkuj na wyłożoną papierem do pieczenia dużą blachę, wylej masę serową. Piec w nagrzanym do 180C piekarniku przez ok. godzinę.

Źródło: <https://zyrardow.eglos.pl/aktualnosci/item/35701-sernik>