

Sernik z jogurtów

Przepis dodany przez użytkownika Michał Ska

pyszne ciasto łatwe do zrobienia

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- jaja - 5 szt.
- cukier puder - 1/2 szkl.
- budyń smietankowy - 1 szt.
- olek - 1/2 szkl.
- jogurty duże - 2 szt.
- biszkopty - 1 op.

Etapy przyrządzania:

1. Białka ubijamy na sztywno i dodajemy cukier puder. Jogurty, budyń (budyń mieszamy z żółtkami po czym dodajemy jogurt i resztę składników), cukier waniliowy i olej mieszamy, dodajemy ubitą pianę z białek. W średniej wielkości tortownicy (średnica 24 cm) układamy biszkopty (biszkopty układamy na suchą formę- nie smarujemy blachy absolutnie żadnym tłuszczem, ponieważ ciasta się przypalą) i zalewamy przygotowaną masą. Pieczemy 1 godzinę 20 minut w temperaturze około 160-170 stopni.

