

Ciasto jogurtowe

Przepis dodany przez użytkownika avril

moje wspomnienie z wakacji

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 2 szklanki mąki tortowej -
- pół kostki miękkiej margaryny -
- pół szklanki cukru -
- 2 jajka -
- żółtko -
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia -
- masa budyniowa: -
- litr mleka -
- 3 budynie czekoladowe -
- masa serowa: -
- pół kostki miękkiej margaryny -
- pół szklanki cukru -
- 4 homogenizowane serki waniliowe -
- 3 jajka -
- białko -
- budyń śmietankowy -
- wierzch: -
- polewa czekoladowa -
- wiórki kokosowe -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Zagnieść ciasto i wyłożyć je na prostokątną blachę.
- 2.** Ugotować budynie czekoladowe, gorące wyłożyć na surowe ciasto i równo rozsmarować. Odstawić do wystudzenia.
- 3.** Margarynę utrzeć z cukrem, stale ucierając dodawać na przemian serek waniliowy i żółtka, następnie wsypać budyń śmietankowy i wymieszać.
- 4.** Na końcu lekko mieszając połączyć ze sztywną pianą z 4 białek i równo ułożyć na zimnym budynie czekoladowym.
- 5.** Wstawić na 40 min. do piekarnika nagrzanego do 180 stopni C. Po wystygnięciu polać polewą i posypać wiórkami.