

Ciasto styropian - sernik bez sera



Autor: **tasty-and-fit**
Przepisów: 211 Ocena: 4734



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Ciasto kruche: 250g masła lub margaryny
- 500g mąki pszennej
- 100g cukru, 5 żółtek
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 2 łyżki śmietany 18% lub gęstego jogurtu
- Masa:
- 1 litr jogurtu greckiego (naturalny też będzie ok)
- 200g cukru (można użyć mniej jeśli mamy budyń z cukrem w składzie)
- 2 opakowania budyniu waniliowego bez cukru
- 5 białek
- Do masy można dodać brzoskwinie lub wiórki kokosowe
- Dodatkowo dżem - u nas malinowy

Sposób przygotowania:

- 1 Z masła, cukru, mąki, proszku do pieczenia i żółtek zagniatamy jednolite ciasto. Dzielimy na 2 części. Jedną część zawijamy w woreczek lub folię spożywczą i wstawiamy do zamrażalnika, drugą część wyklejamy blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia. Ciasto podpiekamy ok 15 min w 180 st. aż się lekko zarumieni.



- 2 w wysokiej misce mieszamy jogurt z cukrem, następnie dodajemy budynie i mieszamy jeszcze raz aby nie było grudek. W drugiej misce ubijamy białka na sztywną pianę. Ubite białka mieszamy delikatnie z masą jogurtową. Podpieczone i wystudzone ciasto smarujemy dżemem. Na dżem wykładamy masę jogurtową. Wyciągamy drugą część ciasta z zamrażalnika i ścieramy je na wierzch ciasta na tarce o grubych oczkach. Ciasto pieczemy ok. 60 min. w temperaturze 180°C. Upieczone najlepiej pozostawić przy lekko uchylonych drzwiczkach piekarnika do ostygnięcia. Przechowujemy w lodówce. Smacznego



Twoje notatki do przepisu: