

# Krówkowy sernik z jogurtami greckimi



Autor: **babcitereskiciasta**  
Przepisów: **619** Ocena: **9093**



> 6 os. > 60 min średnie przystępne



## Składniki:

- **CIASTO:**
- -150 g.masła -100 g. cukru -2 jajka
- -300 g. mąki -2 łyżeczki proszku do pieczenia
- **MASA SEROWO-JOGURTOWA:**
- -8 jajek -1 szklanka cukru -700 g. twarogu śmietankowego
- -1200 g. jogurtu greckiego -1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
- -3 duże budynie krówkowe (na 3/4 l.)
- **POLEWA TOFFI:**
- -100 g. polewy czekoladowej toffi -50 ml. śmietanki 30 % -50 g. masła

## Sposób przygotowania:

- 1 ciasto-Zmiksować jajka z cukrem i masłem. Przesiać tam mąkę z proszkiem do pieczenia.Zmiksować mikserem na niższych obrotach i szybko zagnieść. Wylepić blaszkę 30x40. Blaszkę powinna być wyłożona papierem do pieczenia,oraz mieć wszystkie boki.



- 2 masa-Żółtka zmiksować z połową cukru potem z serem i jogurtem. Miksować na niskich obrotach miksera, bo chłapie.Przesiać tam budynie, dodać ekstrakt i wymieszać. Białka ubić ze

szczyptą soli potem resztą cukru i porcjami wmieszać do masy serowej. Masę wylać na surowe ciasto.



- 3 Piec ok.1 godz. Pod koniec przykryć papierem do pieczenia jak za mocno brązowieje.Studzić w uchylonym piekarniku.



- 4 polewa- Polewę wraz z masłem i śmietanką roztopić nad parą. Posmarować zimny sernik. Kroić na drugi dzień.



Twoje notatki do przepisu:

