

Sernik bez sera



Autor: Tradycyjna_Kuchnia
Przepisów: 2590 Ocena: 20147

> 6 os. 60 min łatwe tanie



Składniki:

- Jogurt naturalny duży 2 szt.
- budyń śmietankowy 2 szt
- Cukier 1 szklanka
- Jajo kurze 5 szt
- olej 1/2 szklanki
- Proszek do pieczenia 1 łyżka
- biszkopty okrągłe 1 opakowanie
- owoce sezonowe 1 szklanka

Sposób przygotowania:

- 1 Wykonanie: Żółtka, olej, budyń, proszek do pieczenia wymieszać na gładką masę, dodać jogurty i połączyć. Białka ubić z cukrem na sztywno i dodać do masy. Wszystko delikatnie wymieszać i wlać na blachę wyłożoną papierem pergaminowym. Ułożyć biszkopty, wlać masę jogurtową, następnie wsypać owoce i piec około godziny w temperaturze 180 stopni.



Twoje notatki do przepisu: