

Sernik... bez sera

Autor: **listek**Przepisów: **29** Ocena: **1652**

> 6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne



Składniki:

- jajka, 8
- cukier, 1,5 szklanki
- budyń śmietankowy, 2 opakowania
- cukier waniliowy
- jogurt grecki Bakoma, 3 opakowania po 400g
- olej, 3/4 szklanki
- herbatniki, 2-3 opakowania

Sposób przygotowania:

- 1 Białka ubić dodając pod koniec szklankę cukru. Utrzeć żółtka z pozostałym cukrem i cukrem waniliowym. Obie masy delikatnie połączyć.
- 2 Zmiksować jogurt i również delikatnie dodać do masy jajecznej.
- 3 Stopniowo wlewamy olej. Na koniec dosypujemy budyń.
- 4 Dużą blachę (25 x 37) wyścielamy papierem i wykładamy herbatnikami- na to wylewamy masę „serową”. Piec ok. 1,5 godziny w temperaturze 180 stopni. Sernik zostawiamy w lekko uchylonym piekarniku do wystygnięcia.
- 5 Delectujemy się przy kawce w gronie życzliwych nam osób. SMACZNEGO!!!

Twoje notatki do przepisu: