



Tekst i zdjęcie: **Beti** - Kuchcik (25)

Jogurtowy sernik

Lekki, szybki i przepyszny

Czas przygotowania: ponad godzinę

Stopień trudności: Łatwe

Składniki:

- mąka pszenna, 320 g
- proszek do pieczenia, 1 łyżecz.
- żółtka, 3 szt.
- cukier, 1 szkl.
- Margaryna Palma z Murzynkiem, 160 g
- budyń waniliowy, 1 szt.
- białka, 3 szt.
- cukier wanilinowy, 1 szt.
- jogurt grecki, 800 g
- brzoskwinia w puszcze, 1 szt.
- mąka ziemniaczana, 1 łyżk.

Sposób przygotowania:

W misce wymieszaj mąkę, cukier, proszek do pieczenia, żółtka i posiekaną Kasie. Ciasto przełóż na podsypyany mąką stół, zagnieć i podziel na dwie części w proporcji 2:3. Mniejszą część ciasta zawiń w folię i odłóż do zamrażarki. Większą część ciasta rozwałkuj i wylep nią spód formy o wymiarach 22 x 22 cm. Nakłuj widelcem. Wstaw do nagrzanego piekarnika i piecz około 10 minut w 200 st.C. W tym czasie brzoskwinie osącz z zalewy. Około 350 g brzoskwiń osusz papierowym ręcznikiem i pokrój na kawałki. Ułóż na podpieczonym cieście. Białka ubij z cukrem i cukrem wanilinowym na sztywną pianę. Ciągłe ubijając dodaj mąkę ziemniaczaną i budyń w proszku. Na koniec dodaj lekko roztrzepany jogurt i delikatnie wymieszaj łyżką. Część masy jogurtowej wyłóż na owoce w formie i stuknij kilka razy formą o stół, aby masa wypełniła wszystkie miejsca między owocami. Na owoce wyłóż resztę masy. Zmrożone ciasto zetrzyj na tarce prosto na wierzch ciasta. Wstaw do nagrzanego do 180 st.C piekarnika i piecz około 60 minut. Wystudź w uchylonym piekarniku.

