





"Sernik" bez sera

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 40 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Ciasto: Z podanych składników wyrobić ciasto. Podzielić na 2 części. Jedną część wyłożyć na spód.
2. Masa: Białka ubić na sztywno, dodać cukier, cukier waniliowy i budyń. Dodać 2 śmietany i delikatnie wymieszać łyżką.
3. Masę wylać na surowy spód, na wierzch dać drugą część ciasta. Piec w 180 stopniach.

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 250 gramów
- żółtko - 5 sztuk
- cukier - 4 łyżki
- mąka tortowa - 3 szklanki
- proszek do pieczenia - 3 łyżeczki

masa

- białko - 5 sztuk
- cukier - 0.75 szklanek
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- budyń śmietankowy - 1 opakowanie
- śmietana 18% - 2 opakowania

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl