



Sernik bez sera


 smakujmy


Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 70 min

 średni

 6 porcji

Składniki:

żółtka - 5 szt.

cukier - 3/4 szklanka

proszek do pieczenia - 3 łyżeczka

mąka - 3 szklanka

masło - 200 g

masa: -

cukier - 3/4 szklanka

śmietana 18% duża - 3 szt.

budyń śmietankowy lub waniliowy -
2 opakowanie

białka - 5 szt.

olejek cytrynowy - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ze składników zagnieść ciasto. Połowę wyłożyć natłuszczoną i posypaną mąką tortownicę. Resztę schłodzić.

Białka ubić z cukrem na sztywno. Śmietany wymieszać z cukrem waniliowym, olejkiem i budyńmi. Dodać do białek. Delikatnie wymieszać. Wylać na ciasto. Włożyć do piekarnika i piec w temp. 180 st. C przez 20 min. Po tym czasie na wierzch zetrzeć pozostałe ciasto. Piec 20 min. Po wystudzeniu posypać cukrem pudrem.