





Sernik daktylowy z jogurtów greckich

 Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: [ciasta](#), [desery](#)

Warto wiedzieć:

 40 min

 1 porcja

Składniki:

jogurt grecki - 800 g
syrop daktylowy - 120 g
jaja - 5 szt.
masło - 1/2 szt.
skórka z pomarańczy - 2 łyżeczka

mąka ziemniaczana - 2 łyżeczka
mąka orkiszowa - 1 łyżka
Dodatki: -
miechunka, pomarańcza,
winogrona, melisa - - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Żółtka oddzielamy od białek. Białka ubijamy na sztywno. Miękkie masło wkładamy do misy i ucieramy z syropem daktylowym, następnie dodajemy po jednym żółtku i miksujemy. Po skończeniu żółtek dodajemy jogurt, przesiane mąki, skórkę z pomarańczy i trzepaczką (już bez miksera) mieszamy na jednolitą masę. Następnie dodajemy 1/3 ubitej piany z białek, potem kolejną partię białek i mieszamy do uzyskania jednolitego ciasta. Przelewamy do formy (u mnie obręcz cukiernicza 18 cm wysmarowana tłuszczem a boki rantu wyłożone papierem do pieczenia). Pieczemy 80 minut w 160 stopniach C. Po skończeniu pieczenia sernik zostawiamy do wystygnięcia w piekarniku. Następnie schładzamy w lodówce. Potem dekorujemy.