Sernik na jogurtach

Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: **desery**

Warto wiedzieć:

60 min

6 porcji

Składniki:

gęste naturalne jogurty 700 gram (od po odsączeniu serwatki potrzeba 500 gram jogurtu) - 500 g
cukier puder np. trzcinowy - 6 łyżka
jaja - 5 szt.
wanilia mielona - 1/2 łyżeczka
skórka z cytryny - - do smaku
skrobia ziemniaczana - 3 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Tortownica 18 lub 20 cm, wysmarowana tłuszczem i wyłożona papierem do pieczenia.
Przygotowanie:
Gęste jogurty umieścić na sicie i poczekać ok. 2 godzin, aby odciekła serwatka.
Żółtka udzielić od białek. Białka ubić na sztywno pod koniec dosypując 3 łyżki cukru pudru, dodając je stopniowo. Do żółtek dodać 3 łyżki cukru pudru i ubić na kogel-mogel. Dodać odsączony jogurt, skórkę oraz wanilię i miksować krótko na małych obrotach. Dodawać do mieszaniny po łyżce ubitej piany i wmieszać do skończenia. Całość przelać do przygotowanej wcześniej tortownicy. Tortownicę otulić folią aluminiową i wstawić w większe naczynie wlewając wodę do 1/3 wysokości. Piec w kąpieli wodnej ok. 40-40 minut w 175 stopniach C.

Wystudzić i udekorować owocami.