



Sernik jogurtowy z malinami

Autor: najlepszewkuchni.pl

Pyszny i delikatny w smaku sernik jogurtowy. Dodatkowo posypyany świeżymi malinami i płatkami migdałowymi. To z pewnością moje ulubione ciasto.

Danie: **Podwieczorek,**

Osób: **10**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Przygotowanie

Krok 1

Nastawiamy piekarnik na 180°C.

Krok 2

Ciastka pełnoziarniste rozdrabniamy przy pomocy blendera. Dodajemy roztopione masło i zagniatamy kruche ciasto. Wylepiamy nim spód. Wkładamy do piekarnika na 10 minut.

Krok 3

W tym czasie przygotowujemy masę jogurtową. Żółtka ubijamy z jogurtem, następnie dodajemy budyń i proszek do pieczenia. Z białek i cukru ubijamy sztywną pianę. Przy pomocy łyżki delikatnie łączymy obie masy. Wylewamy na upieczony ciasteczkowy spód.

Krok 4

Pieczemy 60 minut. Po wyjęciu z pieca posypujemy wierzch płatkami migdałów oraz malinami.

Spód:

200 g ciasteczek pełnoziarnistych

100 g masła

Masa serowa:

400 g jogurtu greckiego

2 budyń w proszku

5 jajek

$\frac{3}{4}$ szklanki cukru

cukier waniliowy

1 łyżeczka proszku do pieczenia

Dodatkowo:

100 g płatków migdałowych

200 g malin