

# Ciasto jogurtowe z agrestem i kruszonką



Autor: **babcitereskiciasta**  
Przepisów: **555** Ocena: **7564**



> 6 os. > 60 min średnie przystępne

## Składniki:

- **CIASTO JOGURTOWE:**
- -4 jajka -3/4 szklanki cukru -150 g. jogurtu greckiego
- -300 g. mąki -2 łyżeczki proszku do pieczenia -150 ml. oleju
- **MASA JOGURTOWO-SEROWA:**
- -5 jajek -1 szklanka cukru -1 cukier waniliowy
- -1,5 op.jogurtu greckiego tz. 600 g.
- -2 serki mascarpone-500 g. -3 budynie cytrynowe
- **OWOCE:**--0,5 l. agrestu
- **KRUSZONKA:**
- -100 g. masła -100 g. brązowego cukru
- -50 g. mielonych migdałów -200 g. mąki
- **DO OPRÓSZENIA:**- cukier puder

## Sposób przygotowania:

- 1 ciasto-Jajka zmiksować z cukrem, potem jogurtem. Przesiać mąkę z proszkiem i wymieszać. Na koniec dodać olej i wymieszać. Wylać na blaszkę 30x40 cm. wyłożoną papierem do pieczenia.
- 2 Podpiec ok. 25 min.w 175\* C.
- 3 masa-Białka ubić z połową cukru. Żółtka zmiksować z resztą cukru i cukrem waniliowym.Dodać jogurt i ser i zmiksować. Przesiać budynie, wymieszać. Na koniec stopniowo dodawać białka, ale mieszać już łopatką.Wylać na podpieczone ciasto.
- 4 Rozrzucić agrest.
- 5 kruszonka- Składniki na kruszonkę, zmiksować i rozkruszyć na agrestcie.
- 6 Piec jeszcze ok.40 min. Jak kruszonka za bardzo brązowieje, to przykryć papierem. Po przestygnięciu oprószyć cukrem pudrem.

## Twoje notatki do przepisu: