

# Sernik bez sera



Autor: **basia1270**  
Przepisów: 2 Ocena: 7

 > 6 os.  30 min  średnie  przystępne

## Składniki:

- żółtka, 6szt
- Margaryna KASIA, 1szt
- cukier, 1 szkl.
- mąka, 3szkl.
- proszek do pieczenia, 3 łyżeczki
- białko, 6szt.
- cukier do białka, 1szkl.
- śmietana 18%, 3szt.
- budyń śmietankowy, 2szt.

## Sposób przygotowania:

- 1 Ciasto: Zagnieść ciasto z margaryny, cukru, żółtek, mąki i proszku do pieczenia. Podzielić na dwie części. Jedną rozwałkować na posmarowaną blaszkę, a drugą schować do lodówki.
- 2 Masa: Ubić białko z cukrem. Wlać śmietanę i wsypać budyń. Wylać na ciasto. Część z lodówki zetrzeć na wierzch. Piec w temperaturze 180, około 50-60 min.

## Twoje notatki do przepisu: