



**fundacja
pomocy
psychologicznej**

Przepis był dla Ciebie pomocny?

Podziękuj i przekaż darowiznę na naszą fundację!
Pomóż nam wspierać osoby w kryzysie psychicznym.

FundacjaPsychologiczna.pl



Sernik bez cukru - przepis

Ten wariant przepisu stawia na prostą listę składników i konkretne wykonanie bez zbędnych ozdobników. Przepis na sernik bez cukru może dać bardzo dobry efekt, jeśli zachowasz proporcje i nie pominiesz najważniejszych etapów przygotowania. To wpis przygotowany tak, żeby szybko sprawdzić, co jest potrzebne i jak przejść przez cały proces.

Czas przygotowania: 30 min

Czas całkowity: 30 min

Porcje: 3-4 osoby

Składniki

- 1 kg mielonego twarogu
- 250 ml mleka
- 80 g budyniu waniliowego bez cukru
- 5 jajek
- 3 łyżki ksylitolu
- 120 g malin
- 2 łyżki płatków migdałowych

Przygotowanie krok po kroku

1. Białka oddziel od żółtek i ubij na sztywną pianę.
2. Do dużej miski przełóż twaróg, wlej mleko, dodaj żółtka, budyń i ksylitol. Wszystko razem zmiksuj na jednolitą masę. Następnie delikatnie wmieszaj ubite białka.
3. Gotowe ciasto przełóż do tortownicy wyłożonej papierem do pieczenia, na wierzchu ułóż owoce. Piecz w 170 stopniach Celsjusza przez 50 minut.
4. Sernik przed wyjęciem ostudź w piekarniku przy lekko uchylonych drzwiczkach. Serwuj posypany płatkami migdałowymi.