Sernik szwajcarski na słono

Smaczny deser na spotkania ze znajomymi. Słony sernik szwajcarski może zaskoczyć każdego gościa. Tym bardziej, że sernik jest pyszny.

SKALA TRUDNOŚCI:

Średni

CZAS PRZYGOTOWANIA:

Średni (15 min, pieczenie: 50 min + chłodzenie)

LICZBA PORCJI:

16

SKŁADNIKI:

1 szklanka krakersów, pokruszonych
3 łyżki masła, rozto pionego
40 g chudego serka
śmietankowego
500 ml chudego jogurtu naturalnego
1 jajko
1 żółtko
1/4 łyżeczki suszonej bazylii
1/8 łyżeczki suszonego rozmarynu
250 g żółtego sera, tartego
krakersy

PRZYGOTOWANIE:

1) Utrzeć w misce krakersy i masło. Wysmarować masą tortownicę o średnicy 23 cm. Odstawić.
2) W dużej misce rozetrzeć serek na gładką masę. Dodać jogurt, jajko, żółtko, bazylię i rozmaryn. Utrzeć na gładką masę mikserem na niskich obrotach. Do dać ser żółty i dokładnie wymieszać.
3) Wlać do tortownicy. Wstawić do piekarnika. Piec około 50 minut w temperaturze 180°C. Wyjąć z piekarnika. Odstawić do ostygnięcia na godzinę.
4) Wstawić do lodówki na 12 godzin. Zdjąć ostrożnie obręcz tortownicy. Pokroić sernik i podawać z krakersami.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

1 porcja (bez krakersów) zawiera 169 kcal, 11 g tłuszczów (w tym 7 g NKT), 57 mg cholesterolu, 170 mg sodu, 7 g węglowodanów, śladowe ilości błonnika, 9 g białka

Źródło zdjęcia: Shutterstock