



# SERNIK

## sezamowy

75 MINUT

8

WEGETARIAŃSKIE

ŚREDNIE

### SKŁADNIKI

200 g ciasteczek kruchych  
50 g masła  
500 g twarogu sernikowego  
250 g labneh Jasmeen  
1 szklanka cukru  
4 jajka szczypta soli  
4 łyżek tahini Jasmeen  
do dekoracji: sezamki

#### Sernik sezamowy

Sernik to niewątpliwie ciasto, które kochają wszyscy. Nie może go więc zabraknąć na święta Bożego Narodzenia. Nasza ambasadorka Samar Khanafer przygotowała dla Was przepis na sernik sezamowy, wpróbujcie koniecznie!

Piekarnik nagrzewamy do 200 stopni. Ciasteczka miksujemy na pył, a następnie mieszamy z roztopionym masłem. Przekładamy na blaszkę wyłożoną papierem i pieczemy przez 5 minut. Następnie przygotowujemy masę sernikową. Ucieramy twaróg z labneh i cukrem, powoli dodając po 1 jajku, cały czas ucierając. Pod koniec dodajemy tahini i sól. Masę przelewamy na wystudzony spód. Pieczemy 40-45 minut w 200 stopniach. Upieczony sernik studzimy na następnie przekładamy na minimum 2-3 godziny do lodówki. Dopiero po tym czasie, dekorujemy do pokruszonymi sezamkami i kroimy.

Smacznego!

← zobacz wcześniejszy przepis



POLITYKA PRYWATNOŚCI

LEVANT.PL

SKLEP.SMACZNEGO.PL