





przepisy.pl

Ciasto serowo-kokosowe



 20 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  180 °C 

Składniki:

ciasto serowe:

- Kostka do pieczenia Kasia - 80 gramów
- mąka - 300 gramów
- proszek do pieczenia - 15 gramów
- twaróg - 150 gramów
- mleko - 90 mililitrów
- cukier - 4 łyżki
- sól - 1 szczypta

masa kokosowa

- Kostka do pieczenia Kasia - 170 gramów
- wiórki kokosowe - 200 gramów
- cukier - 200 gramów
- białko jajka (L) - 1 sztuka

Sposób przygotowania:

1. Przygotuj ciasto. Kasię roztop w rondelku i przestudź. W misce wymieszaj mikserem: mąkę, proszek do pieczenia, cukier, sól, twaróg, mleko i Kasię.
2. Ciasto wyłóż na posypany mąką stół i szybko zagnieć.
3. Formę o wymiarach 22 x 28 cm wyłóż papierem do pieczenia. Ciasto rozwałkuj, włóż do formy i nakłuj widelcem.
4. Przygotuj masę kokosową. W garnku roztop Kasię, wsyp cukier i mieszaj, aż się rozpuści, zdejmij z ognia, wsyp wiórki kokosowe i wymieszaj. Wystudzoną masę połącz z ubitą na sztywno pianą z białka.
5. Masę kokosową wyłóż na ciasto w formie i równo rozprowadź. Całość wstaw do nagrzanego piekarnika i piecz około 30 minut w 180 st.C.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl