





Sernik kokosowy

przepisy.pl



 90 minut  Średnie

Wskazówki pieczenia:

 60 minut  165 °C

 tortownica 24 cm

Składniki:

spód

- ciastka oreo - 250 gramów
- wiórki kokosowe - 100 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 100 gramów

masa serowa

- tłusty twaróg (ser trzykrotnie zmielony) - 800 gramów
- śmietana kremówka - 200 mililitrów
- biała czekolada - 100 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 100 gramów
- mąka ziemniaczana - 80 gramów
- wiórki kokosowe - 150 gramów
- cukier puder - 150 gramów
- mleko kokosowe - 400 mililitrów
- jajka - 4 sztuki

wierzch sernika

- wiórki kokosowe - 50 gramów
- czekolada deserowa - 200 gramów
- olej - 2 łyżki

Sposób przygotowania:

1. Wszystkie składniki do spodu wrzucamy do malaksera i miksujemy na jednolitą masę. Całość wykładamy do tortownicy wyłożonej wcześniej pergaminem. Formujemy równy spód i kilka minut chłodzimy w lodówce.
2. Białą czekoladę rozpuszczamy w kąpeli wodnej. Do miksera przekładamy wszystkie składniki masy serowej (oprócz roztopionej białej czekolady). Miksujemy na średnich obrotach do momentu, aż masa będzie jednolita i gładka. Na koniec dodajemy przestudzoną czekoladę i miksujemy. Masę serową wylewamy na ciasteczkowy spód.
3. Tortownicę z ciastem wstawiamy do brytfanny napełnionej do połowy wodą i pieczemy w temperaturze 160-165 °C przez około 50-60 minut, aż wierzch sernika będzie ścięty. Wystudzony sernik chłodzimy przez kilka godzin w lodówce.
4. Czekoladę roztopiamy w gorącej kąpeli i dodajemy olej. Wystudzoną czekoladą polewamy sernik i posypujemy wiórkami kokosowymi.