



przepisy.pl

Sernik z ananasmem i kokosową kruszonką



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  200 °C 

Składniki:

ciasto

- mąka pszenna - 2 sztuki
- jajko - 1 sztuka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 25 dekagramów
- cukier - 4 łyżki
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki

nadzienie

- ananas z puszki - 1 puszka
- serek homogenizowany naturalny - 4 opakowania
- jajko - 4 sztuki
- cukier puder - 0.5 szklanek
- budyń śmietankowy - 1 opakowanie

kruszonka

- wiórki kokosowe - 20 dekagramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 10 dekagramów
- żółtka - 1 sztuka

Sposób przygotowania:

1. Przygotować ciasto: mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia i przesiać na stolnicę. Dodać pozostałe składniki, zagnieść ciasto i włożyć do lodówki. Przygotować nadzienie: plastry ananasa osączyć z syropu i pokroić w kostkę. Żółtka utrzeć z cukrem pudrem i wymieszać z serkami oraz budyń. Z białek ubić sztywną pianę i połączyć z masą serową. Przygotować kruszonkę: wiórki kokosowe zagnieść z masłem i żółtkiem. Formę do pieczenia wysmarować Kasią. Stolnicę oprószyć mąką, rozwałkować ciasto i wyłożyć nim dno oraz boki formy. Na dnie rozłożyć ananasy, wlać masę serową i posypać kruszonką (można przybrać plasterkami ananasa). Sernik wstawić do piekarnika nagrzanego do temperatury 200°C i piec około 50 min.

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