





Sernik z kokosem

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  170-180 °C 

Składniki:

ciasto

- mąka - 1.5 szklanek
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 opakowań
- żółtka - 2 sztuki
- cukier - 0.25 szklanek
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- woda - 1 łyżka

masa serowa

- ser biały - 1 kilogram
- budyń śmietankowy - 1 opakowanie
- cukier - 0.5 szklanek
- olej - 0.5 szklanek
- mleko - 2 szklanki
- jajko - 1 sztuka
- żółtka - 4 sztuki
- aromat waniliowy - 1 opakowanie

masa kokosowa

- białko - 6 sztuk
- wiórki kokosowe - 100 gramów
- cukier - 0.5 szklanek

Sposób przygotowania:

1. Wszystkie składniki na ciasto zagnieść.
2. Blaszkę wyłożyć papierem do pieczenia. Wyłożyć ciasto na blachę i nakłuć widelcem.
3. Podpiec przez 10 minut w nagrzanym do 170 stopni piekarniku.
4. Wszystkie składniki masy serowej zmiksować. Masa będzie rzadka.
5. Wylać masę na podpieczone ciasto. Piec około 40-45 minut w temp. 180 stopni.
6. Przygotować masę kokosową- ubić białka z cukrem i dodać wiórki kokosowe. Masę wyłożyć na gorący sernik i piec jeszcze około 10-15 minut.

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