



Sernik z masą kokosową

przepisy.pl



 60 minut  Średnie

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  180 °C 

Składniki:

ciasto

- mąka - 2 szklanki
- cukier puder - 0.5 szklanek
- żółtko - 3 sztuki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 opakowań
- śmietana - 3 łyżki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

masa serowa

- ser biały - 1 kilogram
- jajko - 8 sztuk
- cukier - 30 dekagramów
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- mąka ziemniaczana - 2 łyżki
- rodzynki - 1 opakowanie

masa kokosowa

- wiórki kokosowe - 20 dekagramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 opakowań
- cukier - 0.5 szklanek

Sposób przygotowania:

1. **CIASTO:** Z podanych składników zagnieść ciasto, rozłożyć je na dużej blaszce.
2. **MASA SEROWA:** Żółtka utrzeć z cukrem, następnie wymieszać z dwukrotnie zmielonym serem, cukrem waniliowym, mąką ziemniaczaną, dodać sparzone rodzynki, a na końcu dodać pianę z białek. Masę wylać na ciasto.
3. **MASA KOKOSOWA:** Kasię utrzeć z cukrem na puch i dalej ucierając wsypać wiórki kokosowe.
4. Następnie równomiernie rozłożyć masę kokosową na warstwie sera i lekko ugnieść ręką, aby się nie kruszyła po upieczeniu.
5. Piec ok. 60 minut w temperaturze 180°C.
6. Po 20-30 minutach pieczenia przykryć folią aluminiową, aby wierzch się nie spalił.

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