

# Cytrynowy puch



Autor: **sereberko80**  
Przepisów: **675** Ocena: **10902**

> 6 os. 60 min łatwe tanie



## Składniki:

- Pianka twarogowo-cytrynowa:
- twaróg z wiaderka 1 kg
- Śnieżka (bita śmietana w proszku) 4 szt.
- mleko 2 szkl.
- cukier puder 7 pełnych łyżek
- galaretka cytrynowa 4 szt.
- Posypka kokosowa:
- masło 3 duże łyżki
- cukier 3 płaskie łyżki
- wiórki kokosowe 14 pełnych łyżek
- Spód:
- biszkopty okrągłe ok. 20 dag

## Sposób przygotowania:

- 1 Galaretki rozpuścić w 1 l wrzątku, ostudzić. Śnieżki i cukier puder wsypać do zimnego mleka i ubijać ok. 5 min. na puszystą, sztywną masę. Dodać twaróg i ubijać krótko, tylko do połączenia składników. Dodać wystudzoną galaretkę i wymieszać łyżką dokładnie ale delikatnie.

Spód blachy (33 x 25cm) posmarować delikatnie tłuszczem i wyłożyć biszkoptami. Powoli (aby biszkopty się nie unosiły) wlewać masę serowo-cytrynową. Wstawić do lodówki. W tym czasie przygotować posypkę kokosową.

Posypka kokosowa: W garnku rozpuścić masło z cukrem. Wsypać wiórki kokosowe i smażyć ok. 10-12 min. co jakiś czas mieszając aby się nie przypaliły. Delikatnie przestudzić i wyłożyć na stężałą masę serową, wyrównać. Wstawić do lodówki na kilka godzin, najlepiej na całą noc. Smacznego :-)



Twoje notatki do przepisu: