

Rewelacyjny sernik kokosowy przygotowany blenderem - Sernik który nie opada



Autor: **UwagaBabciaEwa**
Przepisów: **173** Ocena: **85639**



> 6 os.



> 60 min



średnie przystępne



Składniki:

- Użyłam foremki o wymiarach 24 cm x 24 cm
- na ciasto (spód i góra)
- 400 g mąki pszennej (typ od 400 do 550) – (około 2 szklanki – 250 ml)
- 250 g masła o temperaturze pokojowej
- 50 g kakao ciemnego (około 5 łyżek z lekką górką)
- 130 g cukru pudru (niepełna szklanka 250 ml – około 11 łyżek)
- 2 jajka (rozmiar L)
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- na masę serową:
- 1 kg sera (ja użyłam sera półtłustego)
- 400 g śmietanki 30 % (około 390 ml)
- 180 g cukru pudru (1 szklanka 250 ml z górką – około 15 łyżek)
- 5 jajek (rozmiar L)
- 2 budynie śmietankowe
- 100 g wiórków kokosowych (około 1 szklanki – 250 ml)

Sposób przygotowania:

1 Najpierw przygotuję ciasto:

Do miski przekładam wszystkie składniki na ciasto i zagniatam, tak żeby składniki dobrze się połączyły. Ciasto jest dość klejące ale proszę się tym nie przejmować, takie powinno być.

Wyrobione ciasto wyjmuję z miski i dzielę na dwie w miarę równe części i wkładam do woreczka lub zawijam w folię spożywczą. Następnie wkładam do zamrażalnika na około 45 minut, tak żeby dobrze się schłodziło i było twarde.

2 Gdy ciasto jest już dobrze schłodzone, to przygotowuję masę serową:

Do miski przelewam śmietankę o temperaturze pokojowej, dodaję ser który rozkruszam w placach i rozdrabniam blenderem, tak żeby nie było grudek. Jeżeli nie mamy blendera to ser

możemy zmielić w maszynce do mielenia mięsa, a następnie użyć miksera lub robota.

Następnie do masy serowej dodaję jajka, cukier, budyn i mieszam za pomocą blendera, tak żeby składniki się połączyły (można użyć miksera).

Na koniec dodaję wiórki kokosowe i mieszam łąpatką - masa serowa jest gotowa.

3 Końcowe przygotowanie sernika:

Błazkę w której będę piekła sernik, wykładam papier do pieczenia.

Jeden kawałek ciasta wyjmuję z zamrażalnika i ścieram na tarce o dużych oczkach. Startym ciastem wykładam dno foremki i delikatnie ugniatam palcami tak żeby nie było dziurek.

Na ciasto wykładam masę serową.

Następnie ścieram drugi kawałek i posypuję górę sernika.

4 Pieczenie sernika:

Sernik wstawiam do nagrzanego piekarnika do 170°C, na drugą od dołu półkę i piekę około 70 minut, piekarnik mam ustawiony na grzanie góra dół, bez używania termoobiegu.

Następnie wyłączam grzanie i pozostawiam w piekarniku przy zamkniętych drzwiczkach na 20 minut, następnie uchylam drzwiczki piekarnika i jeszcze trzymam sernik w środku przez około 20 minut.

Wyjmuję sernik z piekarnika i odstawiam w foremce do wystudzenia.

Wystudzony sernik możemy dodatkowo wstawić na kilka godzin do lodówki, będzie się ładnie kroił, chociaż bez lodówki również bardzo dobrze się kroi.

Sernik kokosowy jest gotowy, życzę udanego wypieku i smacznego.

Pozdrawiam Babcia Ewa

Twoje notatki do przepisu: