

Sernik kokosowy

Autor: **izek**Przepisów: **208** Ocena: **5281**

> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- MASA SEROWO-KOKOSOWA:
- Twaróg z wiaderka 1 kg
- Mleczko kokosowe 400 ml
- Cukier □ szklanki
- Wiórki kokosowe 100 gram
- Mąka ziemniaczana 3 łyżki
- Jajka 4 szt.
- SPÓD:
- Masło 100 gram
- Herbatniki kokosowe 250 gram

Sposób przygotowania:

- 1 SPÓD: Herbatniki mielimy lub kruszymy za pomocą wałka do ciasta. Masło rozpuszczamy. Gdy lekko przestygnie, dosypujemy do niego herbatniki i mieszamy, aby składniki się połączyły. Blachę do ciasta wyścielamy papierem do pieczenia i wykładamy równomiernie herbatnikami (użyłam tortownicy o średnicy 25 cm)
- 2 MASA SEROWO-KOKOSOWA: Miksujemy ze sobą twaróg, cukier oraz mleczko kokosowe. Dosypujemy do tego wiórki kokosowe oraz dodajemy żółtka. Miksujemy do połączenia się składników. Pod koniec miksowania wsypujemy mąkę ziemniaczaną.
- 3 Białka ubijamy ze szczyptą soli na sztywną pianę i przekładamy je do masy serowej. Całość delikatnie mieszamy łyżką. Masę serową przekładamy do tortownicy z herbatnikowym spodem i pieczemy 60 minut w 180 stopniach. Po tym czasie zmniejszamy temp. do 140 stopni i pieczemy jeszcze 10-15 minut (trzeba uważać, żeby wierzch za mocno się nie przypiekł).



Twoje notatki do przepisu: