

Sernik kokosowy bez sera



Autor: **babcitereskiciasta**
Przepisów: 576 Ocena: 8498



> 6 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- **CIASTO:**
- -3 szklanki mąki -1 szklanki cukru -6 żółtek
- -1 masło-250 g. -3 łyżeczki proszku do piecz.
- **MASA:**
- -2 gęste śmietany (po 400ml) -2 białe budynie
- -1/2 szklanki cukru -6 białek -100 g.kokosu
- **DODATKOWO:** --brzoskwinie z puszki
- **DO OPRÓSZENIA:** -cukier puder

Sposób przygotowania:

- 1 ciasto-Żółtka zmiksować z cukrem i masłem.Przesiać do tego mąkę z proszkiem i rozdrobnić rękoma(na żwirek). Odsypać 1/3 na posypkę. Resztę zagnieść i poskubać na blaszkę z papierem.(25x42)



- 2 Palcami wylepić blaszkę.



- 3 masa-Ubić białka z cukrem.Domieszać śmietanę,przesiać budynie i wymieszać.Wmieszać kokos i pokrojone brzoskwinie.Wylać na ciasto.



- 4 Rozsypać kruszonkę.



- 5 Piec 1 godz.w 175*.
Po przestygnięciu,posypać cukrem pudrem.

Kroić na następny dzień aż stężeje.



Twoje notatki do przepisu:

