

Sernik z mleczkiem kokosowym



Autor: **aga-30**
Przepisów: **87** Ocena: **1986**



> 6 os.



> 60 min



trudne



drogie



Składniki:

- Masa serowa:
 - ser 1 kg
 - Jajo kurze 6 szt
 - budyń kokosowy 2 szt
 - mleko kokosowe 300 ml
 - likier kokosowy 100 ml
 - Margaryna 10 dag
 - Cukier 30 dag
 - Proszek do pieczenia 0,5 łyżeczki
- Ciasto czekoladowe:
 - Woda 4 łyżki
 - Kakao 2 łyżki
 - Margaryna 0,5 szt
 - Cukier 1 szkl
 - mąka pszenna Typ 500 1 szkl
 - Proszek do pieczenia 2 łyżeczki
 - Jajo kurze 4 szt

Sposób przygotowania:

1 Masa serowa:

Margarynę ucieramy z cukrem, żółtkami. Wsypujemy porcjami ser ciągle miksując. Na końcu dodajemy pozostałe składniki i mieszamy.

2 Ciasto czekoladowe:

Wodę, kakao, margarynę i cukier zagotowujemy. Studzimy, mieszamy z mąką, proszkiem, żółtkami i ubitą z białek pianą.

Na dno blaszki wylewamy troszkę ciasta czekoladowego i przykrywamy go masą serową, na wierzch wykładamy pozostałe ciasto czekoladowe i mieszamy lekko widelcem aby utworzyć w środku mozaikę. Pieczemy około 70 minut w 180 stopniach. Dekorujemy polewą czekoladową.

Twoje notatki do przepisu: