

---

# Sernik z kremem kokosowym

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 5134 razy.

## SKŁADNIKI:

### CIASTO

- \* 25 dag mąki pszennej
- \* 15 dag masła
- \* 10 dag cukru
- \* 1 jako
- \* 1 łyżeczka proszku do pieczenia

### MASA SEROWA

- \* 1 kg tłustego sera twarogowego
- \* 25 dag cukru oraz 1 cukier waniliowy
- \* 3 żółtka
- \* 1 jajko oraz 10 dag rodzynek
- \* 2 łyżki mąki krupczatki
- \* 2 łyżki masła

### KREM

- \* 10 dag cukru
- \* 3 białka
- \* 10 dag wiórków kokosowych
- \* 5 dag łuskanych orzechów włoskich

Przygotować ciasto: wszystkie składniki wymieszać , szybko zagnieść ciasto i włożyć do lodówki na 20 minut.

Przygotować masę serową: ser zemleć , żółtka, jajko, cukier i cukier waniliowy ubić na gęstą masę. Rodzynki umyć i osączyć . Do ubitych jajek dodawać stopniowo, ucierając w misce: ser, mąkę, stopione masło, rodzynki.

Dno tortownicy, o średnicy 24 cm, wyłożyć równą warstwą ciasta, następnie wyłożyć masę serową, wyrównać powierzchnię i piec 45 minut w piekarniku nagrzanym do temperatury 180 stopni C.

Przygotować krem: z białek ubić pianę i nadal ubijając, dodawać cukier, wiórki kokosowe i na końcu orzechy.

Krem wyłożyć na upieczone ciasto, wyrównać i zapiec (10 minut) w piekarniku nagrzanym do temperatury 180 stopni C. Po ostudzeniu wyjąć sernik z tortownicy.