

egzotyczny sernik



BEATAJ



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto:

mąka pszenna	1 i 1/3 szklanki
wiórki kokosowe	1 szklanka
roztopiona margaryna	1 kostka
sok z limonki	1 łyżka
skórka z limonki	1 łyżeczka

Masa serowa

cukier	0,75 szklanki
jogurt grecki	2 łyżki
sok z limonki	1 łyżka
jajko	3 szt
skórka z limonki	1 łyżeczka
syrop z mango	0,5 szklanki
mąka pszenna	1,5 łyżki
ekstrakt waniliowy	1,5 łyżeczki

sól

puree

mango z syropu	0,5 puszki
żółtko jajek	1 szt
cukier	3 łyżki

DODATKOWO:

płatki czekoladowe	3 kulki
---------------------------	---------

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Płatki rozdrabniamy w malakserze, dodajemy resztę składników ciasta i miksujemy do połączenia składników. Tortownicę o średnicy 20 cm wykładamy cistem (nie natłuszczamy wcześniej blaszki). Piekarnik nagrzewamy do 175 st i wkładamy na 10 min nasze ciasto. Po tym czasie spód wyciągamy, a temperaturę piekarnika zmniejszamy do 150 st.
- KROK 2** Ser miksujemy z cukrem, mąką, sokiem i skórką z limetki, jogurtem, syropem, ekstraktem oraz szczyptą soli, dodajemy po jednym jajku ciągle miksując. Mango, cukier i żółtko miksujemy na puree. Na ostudzone ciasto wykładamy dżem z owoców egzotycznych (ja dałam dżem z papai, mango i marakui), na to wylewamy masę serową, na wierzch delikatnie wlewamy puree z mango (możemy zrobić dowolny wzorek). Tortownicę szczelnie owijamy folią aluminiową, wkładamy do większej blaszki, do której wlewamy wrzącą wodę. Wszystko wkładamy do piekarnika. Pieczemy 1,5h w temp 150 st (po połowie czasu piekarnik należy otworzyć na ok 10 min i ponownie zamknąć).
- KROK 3** Po 1,5h piekarnik należy wyłączyć, drzwiczki lekko uchylić i tak ostudzić sernik. Ostudzony wkładamy na parę godzin do lodówki (najlepiej na całą noc).