

## Egzotyczny sernik



### IZIONA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>margaryna</b>	15 dag
<b>mąka ziemniaczana</b>	1/2 szklanki
<b>mąka pszenna</b>	1/2 szklanki
<b>cukier puder</b>	1/2 szklanki
<b>jajko</b>	1 sztuka
<b>sok z cytryny</b>	3 łyżki
<b>mleczko kokosowe</b>	200 ml
<b>mąka ziemniaczana</b>	1.5 łyżki
<b>likier kokosowy</b>	2.5 łyżki
<b>jajko</b>	3 sztuki
<b>cukier puder</b>	1/2 szklanki
<b>biały ser</b>	1/2 kg
<b>kasza manna</b>	1 łyżka
<b>mąka pszenna</b>	1 łyżka
<b>cytryna</b>	1/2 sztuki
<b>DODATKOWO:</b>	
<b>biała czekolada</b>	10 dag
<b>kiwi</b>	
<b>wiórki kokosowe</b>	10 (zielone)

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przesiać obie mąki, dodać cukier i wymieszać, następnie dodać margarynę, sok z cytryny i jajko, zagnieść ciasto które schłodzić.

Formę 24 cm średnicy wysmarować tłuszczem i wylepić dno ciastem, następnie piec w temp. 175st przez 15 min po upieczeniu przestudzić.

Masa serowa: Połowę mleczka kokosowego zagotować, a w drugiej rozmieszać mąkę ziemniaczaną i wlać do gotującego się mleczka, ugotować jak budyń i przestudzić. Żółtka utrzeć z cukrem do białości do utartych dodawać na zmianę zmielony ser i budyń pod koniec dodać kaszkę manną i mąkę pszenną, sok wyciśnięty z cytryny oraz likier kokosowy.

Do gładkiej masy serowej dodać ubitą pianę z białek i wiórki, delikatnie wymieszać i wylać na podpieczony spód.

Ciasto ponownie piec około 40 min po upieczeniu i wystudzeniu poleć rozpuszczoną białą czekoladą i obłożyć plasterkami kiwi.