

## Izaura



### CZARNULA87



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

## SKŁADNIKI

<b>mąki pszennej</b>	1 1/2 szkl
<b>margaryny</b>	1 kostka
<b>cukru</b>	1 szklanka
<b>cukier waniliowy</b>	1 opakowanie
<b>kakao</b>	2 łyżki
<b>mleka</b>	5 łyżek
<b>jajka</b>	4 szt
<b>proszku do pieczenia</b>	3 łyżeczki
<b>sera białego półtłustego</b>	75 dag
<b>jajka</b>	4 szt
<b>cukru</b>	3/4 szkl
<b>cukier waniliowy</b>	1 opakowanie
<b>miękkiego masła</b>	100 gram
<b>mąki ziemniaczanej</b>	1 łyżka
<b>wiórki kokosowe</b>	do posypania

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### Kroki postępowania

- KROK 1 W rondelku rozpuścić margarynę z cukrem dodać kakao oraz mleko ciągle mieszając. Odstawić z ognia odlać ok 0,5 szklanki na polewę i ostudzić. Białka oddzielić od żółtek. Do ostudzonej masy wbijać kolejno żółtka ciągle miksując. Mąkę z proszkiem do pieczenia przesiać przez sito i dodawać partiami do masy ciągle miksując. Białka ubić na sztywno i przełożyć do powstałej masy na ciasto. Wymieszać łyżką do połączenia składników.
- KROK 2 Blachę do ciasta wysmarować margaryną i obsypać bułką tartą. Wylać ciasto na blachę.
- KROK 3 Masa serowa: Ser przemielić przez maszynkę. Masło utrzeć z cukrem. Dodać po kolei jajka ciągle miksując i przemielony ser. Wsypać mąkę ziemniaczaną i jeszcze miksować przez chwilę
- KROK 4 Masę serową wylać na ciasto. Piec w piekarniku nagrzanym do 180 stopni C przez 60 min. lub do suchego patyczka.
- KROK 5 Ostudzone ciasto polać pozostałą polewą czekoladową i posypać wiórkami kokosowymi. Smacznego.