

## Sernik z owocami na cieście kokosowym



### ASERET



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>mąka</b>	3/4 szkl
<b>mąka ziemniaczana</b>	1,5 łyżki
<b>wiórki kokosowe</b>	30 dag
<b>jaja</b>	4 szt
<b>cukier</b>	1/2 szkl
<b>winiak</b>	1 łyżka
<b>masło</b>	8-10 dag
<b>brzoskwinie</b>	1 puszka
<b>jaja</b>	6 szt
<b>mąka ziemniaczana</b>	1 - 1,5 łyżki stołowej
<b>cukier</b>	1,5 szkl
<b>kremówka</b>	250 ml
<b>kasza manna</b>	2 łyżki
<b>biały ser</b>	1 3-krotnie mielony

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wiórki uprażyć na patelni na jasnożółty kolor, ostudzić (3 pełne łyżki odłożyć do dekoracji).

Z białek ubić sztywną pianę.

Żółtka zmiksować z trzema łyżkami ciepłej wody. Następnie dodawać stopniowo cukier i winiak i ubijać, aż powstanie gładki krem.

Nadal ubijać, powoli wsypywać mąkę pszenną wymieszaną z ziemniaczaną i wlewać roztopione letnie masło.

Następnie, mieszając różgą, na przemian dodawać porcjami wiórki kokosowe i pianę z białek.

Rozsmarować ciasto równą warstwą w natłuszczonej formie (40 x 25 cm).

Przygotować nadzienie.

Owoce osączyć z zalewy.

Żółtka utrzeć z cukrem i, mieszając, dodać śmietaną, kaszę mannę i mąkę ziemniaczaną, po czym dokładnie wymieszać z serem.

Z białek ubić sztywną pianę i wymieszać z masą serową.

Na ciasto wyłożyć połowę masy serowej, ułożyć na niej cząstki brzoskwiń i przykryć resztą masy serowej. Wstawić ciasto do gorącego (180°C) piekarnika i piec około 60 min.

Gorący sernik lekko oprószyć cukrem pudrem, a następnie posypać odłożonymi wiórkami kokosowymi.