

Sernik z wiórkami kokosowymi



IRENA13



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Składniki:

Ciasto:

- 1 jajko
- 1/4 kostki margaryny
- 2 łyżki śmietany
- łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 i 1/2 mąki

Wszystkie składniki połączyć i zagnieść ciasto.

Masa:

- kg sera białego mielonego
- 1 i 1/2 szklanki cukru
- 4 łyżki śmietany
- 6 żółtek
- 4 łyżki oleju
- cukier waniliowy
- 3 budynie śmietankowe
- litr mleka

Wykonanie wszystkie składniki masy wymieszać mikserem, ser wlać na ułożony w formie papier do pieczenia, piec ok1 godziny. Wiórki kokosowe, 6 białek, oraz 8 łyżek cukru- ubić pianę i i wylać na upieczony sernik, piec jeszcze ok 20 min.