

Sernik z wiórkami kokosowymi



PIOGE7



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto:

mąka	20 dag
cukier	10 dag
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
żółtko jajek	3 sztuki
margaryna	15 dag
ser	
ser biały	1 kg
żółtko jajek	6 sztuk
masło	15 dag
budyń śmietankowy	2 sztuki
cukier	20 dag
PIANA DO PLACKA	
białko	6 sztuk
wiórki kokosowe	15 dag
białko	3 sztuki
cukier	15 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

CIASTO: Wyrobić ze wszystkich składników ciasto. Wyłożyć na blachę.

PIANA DO CIASTA: Białka ubić, dodać do nich wiórki kokosowe.

SER: Masło, żółtka i cukier utrzeć następnie dać do tego zmielony ser, budynie i pod koniec pianę ubitą z białek i wiórkami kokosowymi(10 dag). Wylać na ciasto. Piec ok. 35 minut. Następnie wyciągnąć. Wylać ubite białka z cukrem. I dopiec ok. 15 minut. Po tym czasie wyciągnąć i zimne posypać wiórkami kokosowymi.