placek serowo-kokosowy z jabłkami

PIOTR46

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	250 g
masło	125 g
cukier puder	100 g
sól	szczypta
jabłka	500 g
cytryna	1/2
jajko	3 szt
śmietana	100 g
wiórki kokosowe	100 g
cukier	150 g
cukier waniliowy	1 saszetka
twaróg	500 (śmietankowy)
żółtko jajek	1 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Mąkę przesiać, dodać masło, posiekać. Dodać cukier puder, żółtko i szczyptę soli. Zagnieść szybko ciasto, po czym owinąć je folią i wstawić do lodówki na godzinę. 2. Cytrynę sparzyć, zetrzeć z niej skórkę, a następnie wycisnąć sok. Jabłka umyć, obrać i usunąć gniazda nasienne. Pokroić w ósemki. Skropić sokiem z cytryny. 3. Oddzielić żółtka od białek. W dużej misce połączyć ze sobą twarożek, żółtka, śmietanę, cukier, cukier waniliowy, skórkę z cytryny i wiórki kokosowe. Zmiksować. Białka ubić na sztywną pianę. Po łyżce dodawać do masy serowej. Delikatnie wymieszać. 4. Prostokątną blaszkę wysmarować masłem. Ciasto rozwałkować i przełożyć na blachę. Na cieście rozsmarować masę serową i poukładać na niej ósemki jabłek. Posypać łyżką cukru. Placek piec około 50 minut w temperaturze 200°C.