

Pieczony sernik na szybko



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

skórka pomarańczowa	2 łyżki
aromat pomarańczowy	do smaku
aromat cytrynowy	do smaku
polewa czekoladowa	
wiórki kokosowe	
twaróg	1 (w wiaderku)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na brytfannie kładziemy warstwę rozwałkowanego ciasta kruchego (przepis: <http://www.doradcasnaku.pl/przepis/26626/przepis-podstawowy-na-kruche-ciasto-.html>). W misce doprawiamy masę serową, według uznania, np skórka pomarańczową i aromatem. Gotowa masę serową wykładamy na kruche ciasto, pieczemy w piekarniku nagrzanym do 180 st przez około 50 minut. Po wystygnięciu sernik polewamy polewą czekoladową i obsypujemy wiórkami kokosowymi.