

Sernik Jamajski (z ryżem)



ANIA19939



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ser biały	750 g
jajko	3 szt
cukier	1 szklanka
masło miękkie	50 g
śmietana 18 proc	3/4 szlanki
mąka ziemniaczana	1 łyżeczka
wiórki kokosowe	50 g
malibu	3 łyżki
śmietana 18 proc	1/2 szlanki
cukier	2 łyżki
ryż	100 (ugotowany na mleku)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ryż gotujemy na mleku ok 20 minut (powinien być bardzo miękki, a nawet rozgotowany). Odstawiamy do przestygnięcia, jednak ryż nie powinien być zbyt zimny, ponieważ wówczas może się zbić w bryłę, i ciężko będzie go rozmieszać z masą serową.

Ser miksujemy z masłem, mąką i cukrem a następnie dodajemy wszystkie pozostałe składniki i krótko mieszamy, tylko do połączenia się składników. Masę serową przelewamy do wyłożonej papierem tortownicy i wstawiamy do nagrzanego do 175 stopni piekarnika. Sernik pieczemy ok 70 minut a następnie wyłączamy piekarnik i pozostawiamy go w nim jeszcze godzinę. Po wyjęciu z piekarnika sernik odstawiamy na kilka godzin do przestygnięcia a następnie polewamy go śmietaną wymieszaną z cukrem. Sernik wstawiamy do lodówki na co najmniej 2 -3 godziny.

Smacznego :)

Można przyrządzić go również bez alkoholu i kokosa , wychodzi również bardzo smaczny :)

