

Sernik z owocami na cieście kokosowym



ASERET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	3/4 szkl
mąka ziemniaczana	1,5 łyżki
wiórki kokosowe	30 dag
jaja	4 szt
cukier	1/2 szkl
winiak	1 łyżka
masło	8-10 dag
brzoskwinie	1 puszka
jaja	6 szt
mąka ziemniaczana	1 - 1,5 łyżki stołowej
cukier	1,5 szkl
kremówka	250 ml
kasza manna	2 łyżki
biały ser	1 3-krotnie mielony

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wiórki uprażyć na patelni na jasnożółty kolor, ostudzić (3 pełne łyżki odłożyć do dekoracji).

Z białek ubić sztywną pianę.

Żółtka zmiksować z trzema łyżkami ciepłej wody. Następnie dodawać stopniowo cukier i winiak i ubijać, aż powstanie gładki krem.

Nadal ubijać, powoli wsypywać mąkę pszenną wymieszaną z ziemniaczaną i wlewać roztopione letnie masło.

Następnie, mieszając różgą, na przemian dodawać porcjami wiórki kokosowe i pianę z białek.

Rozsmarować ciasto równą warstwą w natłuszczonej formie (40 x 25 cm).

Przygotować nadzienie.

Owoce osączyć z zalewy.

Żółtka utrzeć z cukrem i, mieszając, dodać śmietanę, kaszę mannę i mąkę ziemniaczaną, po czym dokładnie wymieszać z serem.

Z białek ubić sztywną pianę i wymieszać z masą serową.

Na ciasto wyłożyć połowę masy serowej, ułożyć na niej części brzoskwiń i przykryć resztą masy serowej. Wstawić ciasto do gorącego (180°C) piekarnika i piec około 60 min.

Gorący sernik lekko oprószyć cukrem pudrem, a następnie posypać odłożonymi wiórkami kokosowymi.