

Placek kokosowo-kakaowo-serowy



GOOFY9



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jaja	6 sztuk
cukier	1 szklanka
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
mąka	3/4 szklanka
kakao	3 łyżeczki
białko	5 sztuk
cukier	20 dag
wiórki kokosowe	10 dag
mąka ziemniaczna	1 łyżka
sok z cytryny	
ser	80 dag
żółtko jajek	5 sztuk
margaryna	10 dag
cukier waniliowy	1 opakowanie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z pierwszych 5 składników pieczemy tradycyjny biszkopt.

Białka ubijamy na sztywno, dodajemy cukier, sok z cytryny. Mieszając dodajemy wiórki kokosowe, mąkę i proszek. Przekładamy masę do formy i pieczemy 20 minut w temperaturze 180 stopni.

Ser mielimy. Dodajemy pozostałe składniki i ucieramy. Przekładamy do garnka i gotujemy masę max 3 minuty. Studzimy i przekładamy: biszkopt, masa serowy, placek kokosowy, masa serowa, biszkopt

