

Sernik z kokosem



ALAAA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cukier	7,5 dkg
margaryna	7,5 dkg
mąka	20 dkg
jajko	1 szt
cukier waniliowy	1 szt
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
SER HOMOGENIZOWANY	1 kg
olej	2 szkl
mleko	1 szkl
jajko	2 szt
żółtko jajek	6 szt
budyń waniliowy	2 szt
cukier	1 szkl
rodzynki	15 dkg
skórka pomarańczowa	3-4 łyżki
białko	6 szt
cukier	12 łyżek
kokos	15 dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto; cukry, margaryna, proszek, jajko utrzeć, dodać mąkę, wyłożyć na blasze z brzegami.
Masa serowa; ser, jajka, żółtka, cukier, budynie, wymieszać, później powoli dodawać olej i mleko, na końcu rodzynki oprószone w mące i skórkę pomarańczową, wylać na ciasto i piec 45 min w 170 stopni. Wyjąć i na górę wyłożyć ubite białka z cukrem i kokosem i zapiec jeszcze 15 min.