

sernik kakaowo-kokosowy



GOŚKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

biały ser	0,5 kg
masło	0,5 kostki
wiórki kokosowe	10 dkg
jaja	4 sztuka
cukier	2 szklanka
mąka ziemniaczana	1 łyżka
mleko	2 szklanka
olej	0,5 szklanka
kakao	2 łyżki
dżem	2 łyżki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
mąka	2 szklanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ser:

0,5 kg białego sera

0,5 kostki masła

10 dkg wiórków kokosowych

2 jaja

1 szkl.cukru

olejek migdałowy

1 łyżka mąki ziemniaczanej

Ser zemleć dwa razy. Wszystkie składniki utrzeć, dodać wiórka.

Ciasto:

2 jaja

1 szkl. cukru

1 szkl. mleka

0,5 szkl. oleju

2 łyżki kakao

2 łyżki dżemu

1 łyżeczka sody

1 łyżeczka proszku do pieczenia

2 szkl. mąki pszennej

Wszystkie składniki wymieszać. Utarty ser kłaść kupkami na blachę i zalać wszystko ciastem.

Piec w temp. 180-200 stopni.