

Pyszny sernik

data aktualizacji: 2020.02.10 autor: Redakcja



Ciasto:

- 3 żółtka,
- 2 szklaki mąki,
- $\frac{3}{4}$ margaryny,
- $\frac{1}{2}$ szklanka cukru pudru,
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia,
- 2 łyżki kakao.

Wszystkie składniki zagniatamy na jednolitą masę i przekładamy ciasto na blachę i rozwałkowujemy na spód.

Ciasto serowe:

- 3 jaja,
- 1 $\frac{1}{2}$ szklani cukru,
- $\frac{1}{2}$ szklanka oleju,
- 1 kilogram sera mielonego,
- 1 budyń,

- 1 szklanka mleka.

Jaja utrzeć z cukrem na puszystą masę, dodać olej i dalej ucierać. Do masy dodać ser i budyń w proszku i dalej miksować.

Na koniec dodać szklankę mleka.

Tak przygotowaną masę serową wylewamy na surowe ciasto i wkładamy do nagrzanego piekarnika. Pieczemy w temperaturze 170 stopni Celsjusza około 40 minut.

Ciasto kokosowe:

- 3 białka,
- ½ szklaki cukru,
- ½ paczki wiórek kokosowych.

Białka ubijamy na sztywną pianę i dodajemy powoli cukier dalej ubijając. Utrwaloną pianę przekładamy na sernik i rozkładamy na powierzchni ciasta, na koniec posypujemy wiórkami kokosowymi i pieczemy 5-7 minut. Gdy piana na serniku się zarumieni wyjmujemy i studzimy. Smacznego!

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/34562-pyszny-sernik>