

## Sernik kleks

### Składniki na formę 24x38 cm

#### Warstwa serowa:

- 1 kg twarogu półtłustego
- 150 g margaryny
- 6 jaj
- 1 szkl cukru
- 3 łyżki kaszy manny



#### Ciasto:

- 150 g cukru
- 250 g margaryny
- 6 jaj
- 2 szklanki mąki
- 6 łyżek oleju
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia

#### Wykonanie:

Jajka, margarynę, cukier i kaszę manną miksujemy ze sobą. Na koniec dodajemy ser biały i mieszając łyżką drewnianą wszystko razem łączymy.

Błaszczę wykładamy pergaminem i wylewamy na spód masę serową.

Cukier ucieramy z margaryną, dodajemy żółtka, olej, mąkę przesianą i wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Za każdym razem mieszamy wszystko ze sobą. Białka ubijamy na sztywną pianę i dodajemy do ciasta. Dzielimy je na 3 części:

- 1) do pierwszej dodajemy 400 g wiórków kokosowych
- 2) do drugiej dodajemy 70 g orzechów włoskich posiekanych
- 3) do trzeciej dodajemy 2 łyżeczki kakao

Na wylaną masę serową łyżeczką wykładamy naprzemiennie nasze 3 wersje ciasta.

Pieczemy 45 min, w nagrzanym piekarniku do 180° C

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<http://kuchniamagdy.pl>

