

# Sernik kokosowy

z polewą z frużeliny wiśniowej

## Składniki na ciasto:

140 g masła lub margaryny

140 g gorzkiej czekolady

2 jajka

130 g cukru

90 g mąki pszennej



## Składniki na masę serową:

1,2 kg twarogu półtłustego

120 g masła lub margaryny

5 jajek

3 łyżki śmietany 18%

300 g cukru

200 g wiórków kokosowych

1 budyń wanilinowy (40 g)

## Dodatkowo:

1 puszka frużeliny wiśniowej (320g)

## Wykonanie:

Masło z czekoladą roztopiamy na małym ogniu i zostawiamy do przestudzenia. W misce miksujemy jajka, następnie dodajemy cukier. Po minucie dodajemy roztopioną i przestudzoną czekoladę, mieszając mikserem na gładką masę. Następnie dodajemy mąkę i dalej mieszamy mikserem do połączenia się składników. Formę prostokątną o wymiarach 24x38 cm wykładamy papierem do pieczenia i przelewamy naszą masę, równomiernie rozkładając po całej powierzchni. Pieczemy w temperaturze 160°C przez 10 min. Po tym czasie wyjmujemy i studzimy około 10 min. Wtedy ciasto ładnie nam stwardnieje i będziemy mogli wylać na nią masę.

Gdy ciasto włożyliśmy do piekarnika, mamy chwilę czasu i przygotowujemy masę serową. Do miski dajemy masło lub margarynę i ubijamy na puszystą masę. Następnie dodajemy cukier, a po chwili żółtka jaj i wszystko dobrze mieszamy. Teraz dodajemy śmietanę oraz budyń wanilinowy i dalej mieszamy, aż wszystkie składniki się połączą. Dodajemy porcjami twaróg, który wcześniej mielimy w maszynce do mięsa lub przeciskamy przez praskę 2 razy. Mieszamy wszystko łyżką i nie używamy do tego miksera, ponieważ napowietrzymy ser i podczas pieczenia nadmiernie sernik urośnie, a później opadnie. Przyszedł czas na wiórki kokosowe. Dodajemy porcjami, żeby łatwiej było nam mieszać, ponieważ masa jest dosyć gęsta. Na koniec ubijamy pianę z białek jaj i również łyżką mieszamy z naszą masą serową. Tak przygotowaną masę wykładamy na nasz wcześniej przygotowany placek, rozkładając po całej powierzchni. Pieczemy w temperaturze 170°C przez około 50 min, aż do zarumienienia się góry. Po upieczeniu zostawiamy ciasto przez 10 min przy zamkniętym piekarniku, a następnie przez 10 min przy lekko uchylonym piekarniku i 30 min przy otwartym piekarniku.

Podajemy z frużeliną wiśniową lub truskawkową.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<http://kuchniamagdy.pl>

