

Puszysty sernik kokosowy z kremem bounty

Składniki

SPÓD

- 1/2 szklanki zmielonych płatków owsianych
- 1/2 szklanki wiórków kokosowych
- 2-3 łyżki miodu
- 50g masła

MASA SEROWA

- 500g twarogu tłustego, trzykrotnie zmielonego
- 250g serka mascarpone lub połączone 100g twarogu tłustego i 150ml śmietanki 36%
- 250ml gęstego mleczka kokosowego
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- 1/2 szklanki drobnego cukru lub ksylitolu
- kilka kropel ekstraktu waniliowego
- 3 jajka + 2 białka

KREM

- 250ml śmietanki kremówki,
dobrze schłodzonej
- 100ml śmietanki kokosowej
- 2-3 łyżki cukru pudru
- 50g chipsów kokosowych

Przygotowanie

SPÓD

Piekarnik nagrzewamy do 170° C. Spód okrągłej formy do pieczenia, średnicy ok. 25 cm wykładamy papierem do pieczenia i zapinamy obręcz tak, by papier wystawał na zewnątrz. Zmielone płatki łączymy z wiórkami kokosowymi, posiekanym masłem i miodem. Masą wylepiamy dno formy i podpiekamy spód do lekkiego zrumienienia, ok. 15 minut.

MASA SEROWA

W dużej misce umieszczamy twaróg, mascarpone, mleko kokosowe, mąkę ziemniaczaną, ekstrakt waniliowy, cukier i miksujemy krótko, do połączenia składników. Białka oddzielamy od żółtek i ubijamy na sztywną pianę. Żółtka dodajemy stopniowo do masy serowej, miksując około 5 sekund po każdym dodanym żółtku. Na koniec łączymy masę bardzo delikatnie (najlepiej przy użyciu dużej drewnianej łyżki) z ubitymi białkami i wlewamy na podpieczony spód. Sernik pieczemy w temperaturze 170° C przez około 15 minut, po czym zmniejszamy temperaturę do 120° i dopiekamy jeszcze ok. 1h. Studzimy (najlepiej przy uchylonych drzwiczkach piekarnika – dzięki temu sernik nie opadnie).

KREM

Śmietankę kremówkę ubijamy. Łączymy delikatnie (na najniższych obrotach miksera) z cukrem i śmietanką kokosową, uważając, by nie przebić kremu. Dodajemy połowę chipsów kokosowych, mieszamy łyżką. Krem wykładamy na wystudzony sernik, posypujemy wiórkami czekolady i

pozostałą częścią chipsów z kokosa.

Opis

Przyjemne rajskie ciasto na chłodne zimowe dni. Autorką przepisu jest blogerka EatEasy <http://www.eateasy.pl/>. Smacznego i rajskiego ☐

Lista zakupów

[Wiórki kokosowe Organic BIO](#)

[Gramatura: 100 gram](#)

[Cena 6,99 zł](#)

[IDŹ DO SKLEPU](#)

[Miód nektarowy z lipą BIO](#)

[Gramatura: 400 gram](#)

[Cena 29,49 zł](#)

[IDŹ DO SKLEPU](#)

[Twaróg wiejski tłusty BIO](#)

[Cena za 100 gram](#)

[Cena 3,99 zł](#)

[IDŹ DO SKLEPU](#)

[Chipsy kokosowe BIO](#)

[Gramatura: 150 gram](#)

[Cena 9,90 zł](#)

[IDŹ DO SKLEPU](#)