Sernik na cukrze kokosowym

Barbara Strużyna

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

120 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- twaróg biały do 3 zmielenia lub zmielony - 1 kg
- jogurt naturalny - 1 szklanka
- cukier waniliowy - 10 g
- budyń wanilowy - 1 opakowanie
- jajka - 5 szt.
- cukier kokosowy - 1 szklanka
- mus malinowy lub zmiksowane owoce - 1/2 szklanka

Dodatkowe info:

Sernik bardzo wygodny w wykonaniu. W piekarniku nie rośnie, ale również i nie opada. Dobrze schłodzony, polany zmiksowanymi owocami smakuje wyśmienicie. Kręcony w robocie kilkanaście minut, pieczony dość długo ale w niskiej temperaturze.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Wszystkie składniki wyciągamy z lodówki i pozostawiamy aby nabrały jednolitej pokojowej temperatury.

KROK 2: Twaróg mielimy 3 razy. Przekładamy do robota, dosypujemy cukier kokosowy, (zostawiając 3 łyżki do kwaśnej śmietany), budyń, cukier waniliowy i 1/2 szklanki jogurtu naturalnego. Miksujemy wszystko na wolnych obrotach, tak aby ciasta nie napowietrzyć. Ja kręciłam je na pierwszym biegu (kilka minut). Jeżeli zostaje coś na ściankach łopatką zgarniamy do środka i dalej miksujemy. Następnie dodajemy po jednym jajku i kolejno kręcimy do połączenia składników.

KROK 3: Przekładamy do tortownicy wyłożonej papierem do pieczenia. Tortownicę możemy wcześniej posmarować masłem.

KROK 4: Wkładamy ciasto do nagrzanego do 180 C piekarnika i pieczemy 15 min, następnie zniżamy temperaturę do 120 C i pieczemy 1 i 1/2 godziny.

KROK 5: 1/2 szklanki jogurtu mieszamy z 3 łyżkami cukru kokosowego i wylewamy na sernik i pieczemy jeszcze 15 min w temperaturze 170 C.

KROK 6: Wykładamy ciasto z piekarnika, strudzimy i wkładamy na całą noc do lodówki aby stężało.

KROK 7: Przed podaniem polewamy musem malinowym lub zmiksowanymi owocami.

Smacznego!!