Fit sernik na daktylowo-kokosowym cieście :)

Zdrowie na języku

Polecane na: **ciasta**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 8 porcji

Składniki:

SPÓD: -
daktyle - 120 g
mąka kokosowa - 100 g
mleko - 100 ml
MASA SEROWA: -
ser mielony twarogowy (bez dodatków!) - 500 g
jaja - 4 szt.
ksylitol - 2 łyżka
syrop klonowy - 2 łyżka
białko serwatkowe - 50 g

Sposób przygotowania:

KROK 1: Składniki na spód przełóż do malaksera/blendera i zmiksuj na dość drobną konsystencję. Masa będzie sucha, jednak mimo to klejąca.

KROK 2: Formę wyłóż papierem do pieczenia. Przełóż masę na spód i dociskaj łyżką tworząc zwartą podstawę.

KROK 3: Piekarnik mocno nagrzej na 180*C i piecz przez 10 minut powstały spód.

KROK 4: W tym czasie oddziel żółtka od białek, które ubij na pianę. W misce zmiksuj ser, słodzidło, żółtka oraz białkofit. Następnie dodaj ubite białka i delikatnie zamiksuj.

KROK 5: Masę wylej na podpieczony spód
i piecz 45 minut, nadal w 180*C.