




Sernik jogurtowy na kokosowym spodzie

 Nikita

Polecane na: [ciasta](#), [desery](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#)

Warto wiedzieć:

 100 min

 1 porcja

Składniki:

spód: -
masło miękkie - 100 g
mąka kokosowa - 70 g
mąka ryżowa - 50 g
cukier kokosowy - 40 g
masa jogurtowa: -
jogurt naturalny - 700 g
mascarpone - 300 g

jaja - 5 szt.
budyń bezglutenowy waniliowy - 1 szt.
sól - - szczypta
cukier puder - 60-80 g
proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
biała polenta - 2 łyżka
rodzynki - 1/2 szklanka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Piekarnik rozgrzać do 180°C.

Tortownicę (Ø 24 cm) wyłożyć papierem do pieczenia lub natłuścić masłem. Mąkę kokosową, ryżową, masło i cukier trzcinowy wymieszać razem do połączenia składników. Dno tortownicy wyłożyć równomiernie powstałą masą, podpiec około 15 minut. Odstawić na kratkę do ostudzenia.

KROK 2: Masa jogurtowa: rozbić jajka, oddzielić białka od żółtek. Białka ubić na sztywno z odrobiną soli. Żółtka utrzeć z cukrem, dodać jogurt i mascarpone, wymieszać. Dodać budyń waniliowy, białą polentę i proszek do pieczenia, ponownie wymieszać. Dodać rodzynki i wcześniej ubite białka, wymieszać delikatnie. Masę przelać na podpieczony spód. Wstawić do piekarnika, piec 20 minut w temperaturze 180°C, po tym czasie zmniejszyć temperaturę do 160°C, piec jeszcze 65 minut. Sprawdzić patyczkiem czy sernik jest upieczony (powinien być suchy), ewentualnie wydłużyć czas pieczenia o 5 minut. Upieczony sernik pozostawić w piekarniku przy uchylonych drzwiczkach do momentu całkowitego ostudzenia (około 3-4 godziny), następnie sernik wstawić do lodówki (najlepiej na noc).