Sernik kokosowy z kakaową posypką

Kinga Bajcar

Polecane na: **ciasta, desery**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

180 min | średni | 18 porcji

Składniki:

Składniki na masę serową : -

- Ser biały twarogowy półtłusty Bio - 1 kg
- Jajka - 6 szt.
- Mąka ziemniaczana Bio - 1/4 szklanka
- Mąka kokosowa Bio - 1/4 szklanka
- Mleko roślinne Bio - 1/2 szklanka
- Cukier z Agawy Bio - 1/2 szklanka

Składniki na ciasto i kruszonkę : -

- Kakao naturalne Bio - 4 szklanka
- Mąka kokosowa - 1 szklanka
- Maka pszenna typ 550 Bio - 2 szklanka
- Żółtka - 3 szt.
- Cukier z Agawy - 1/2 szklanka
- Margaryna roślinna - 250 dag

Sposób przygotowania:

KROK 1: Wszystkie składniki na ciasto przekładamy do miski.
Wyrabiamy na miękkie ciasto, po czym dzielimy na 2 równe części , zawijamy w folię spożywcza i wkładamy do zamrażalnika na godzinę.

KROK 2: Gdy ciasto nam się mrozi, my szykujemy masę serową.

Mleko roślinne łączymy z obiema mąkami i dokładnie mieszamy.
Dodajemy cukier z Agawy Bio i mieszamy.
Ser biały twarogowy przekładamy do miski i ugniatamy widelcem.
Przelewamy do sera mleko z obiema mąkami.

Białka oddzielamy od żółtek.
Osobno ubijamy żółtka i osobno białka na sztywną masę.
Ubite żółtka przelewamy do masy serowej.
Dokładnie mieszamy.

KROK 3: Gdy już składniki nam się połączą, dodajemy ostrożnie ubite białka, po czym mieszamy całość, ale tak, aby masa nie straciła pęcherzyków powietrza zawartym w ubitych białkach.

KROK 4: Następnym krokiem jest wyjęcie zmrożonego ciasta z zamrażalnika.

Na dno formy, w której będziemy piekli ciasto wykładamy papier do pieczenia.
Następnie pierwszą część ciasta ścieramy na tarce na grubych oczkach.

KROK 5: Na starte ciasto wykładamy całą masę serową.

KROK 6: Na masę serową ponownie ścieramy drugi kawałek zmrożonego ciasta kakaowego.

KROK 7: Ciasto pieczemy w temperaturze 175 stopni przez około półtorej godziny. Następnie studzimy na kratce.
Smacznego :)