# Sernik z mlekiem kokosowym Bio

Kinga Bajcar

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

## Warto wiedzieć:

105 min | średni | 18 porcji

## Składniki:

- Orzechy nerkowca Bio - 150 g
- Migdały Bio - 150 g
- Oliwa z oliwek ekstra Virgin Bio - 1/4 szklanka
- Ser biały twarogowy półtłusty - 1 kg
- Mleko kokosowe w puszce Bio - 200 g
- Cukier z Agawy Bio - 1 szklanka
- Jajka - 4 szt.
- Białka - 4 szt.
- Mąka ziemniaczana - 3 łyżka
- Sól - szczypta
- śmietana 18% - 5 łyżka
- * opcjonalnie dżem truskowkowy Bio -

## Sposób przygotowania:

*KROK 1:* Orzechy nerkowca i migdały mielimy na mączkę. Dodajemy oliwę z oliwek extra Virgin Bio i wyrabiamy, aby całość się dobrze połączyła w jednolitą masę.

*KROK 2:* Blaszkę wykładamy papierem do pieczenia, po czym masą orzechową wylepiamy cały spód blaszki.

*KROK 3:* Do dużej miski wbijamy całe jajka. Nie ubijamy ich, a dodajemy po troszkę sera białego i dopiero ubijamy. Następnie dodajemy śmietanę i dalej ubijamy. Następnie dodajemy mleko kokosowe Bio, cukier z Agawy Bio, mąkę ziemniaczaną i na wolnych obrotach mieszamy tylko do połączenia się składników.
W osobnym naczyniu ubijamy białka z solą na sztywną pianę, taką pianę dodajemy do masy serowej i ręcznie - najlepiej silikonową łopatką delikatnie mieszamy, tak aby pęcherzyki powietrza nie uciekły z białek.

*KROK 4:* Gotową masę przelewamy na blaszkę ze spodem z orzechów. Pieczemy w 175 stopniach przez 90 minut.

Po upieczeniu należy ciasto pozostawić w piekarniku przy uchylonych drzwiczkach do momentu całkowitego wystygnięcia.
Sernik po upieczeniu jest dosyć płynny, potrzebuje około 2-3 godzin aż całkowicie się zetnie.

Sernik jest jeszcze lepszy gdy już na zimny sernik wyłożymy grubą warstwę np dżemu truskawkowego.