Sero-mak z warstwą kokosową

paulina2157

Polecane na: **ciasta**

Warto wiedzieć:

90 min

18 porcji

Składniki:

ciasto: -
mąka - 2 szklanka
cukier - 3/4 szklanka
masło - 2 dag
jajko - 1 szt.
żółtko - 2 szt.
proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
masa makowa : -
masa makowa (gotowa) - 1 opakowanie
masa serowa : -
ser biały - 1 kg
jajko - 6 szt.
budyń śmietankowy - 1 opakowanie
cukier puder - 1 szklanka
rodzynki - 100 g
warstwa kokosowa : -
wiórki kokosowe - 100 g
mąka - 4 łyżka
jajka - 2 szt.
cukier - do smaku
mąka ziemniaczana - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąkę przesiać na stolnicę razem z proszkiem do pieczenia, wbić jajko. Dodać żółtka, cukier, margarynę i śmietanę. Zagnieść ciasto. Ciasto wstawić na 1 godzinę do lodówki. Ciasto rozwałkować i wyłożyć nim spód formy do pieczenia. Na kruche ciasto wylać gotową masę makową. Białka oddzielić od żółtek. Białka ubić na sztywno. Żółtka ubić z cukrem na puch i wymieszać z serkiem. Dodać rodzynki i budyń, wymieszać. Na koniec delikatnie wymieszać pianę z białek z masą serową, wyłożyć masę na masę makową. Ciasto piec około 40 minut w nagrzanym do 180-190 stopni piekarniku. Jajka ubić z cukrem na puszystą masę, wymieszać z mąką i wiórkami. Kokos wylać na masę serową, piec jeszcze około 20 minut.