




## Wegański sernik kokosowy :)

 Zdrowie na języku

Polecane na: [desery](#)



**Warto wiedzieć:**

 40 min.

 łatwy

 4 porcje



**Składniki:**

desery kokosowe - 320 g

daktyle - 100 g

agar - 20-25 g

masło orzechowe - 50 g

wrzątek do rozpuszczenia agaru -

wiórki kokosowe - 50 g



**Sposób przygotowania:**

**KROK 1:** Spód (daktyle, wiórki kokosowe, masło orzechowe) - składniki przełóż do malaksera i zmiksuj na jednolitą masę. Następnie wyłóż na talerzyk formując koło. Wstaw do lodówki. Masa wówczas stężeje i będzie dość twarda.

**KROK 2:** Masa serowa (pozostałe składniki) rozpuść agar we wrzątku (użyj jak najmniejszej ilości wody). Następnie zmiksuj dokładnie ze słodzikiem i deserami kokosowym. Przełóż do miseczki wyłożonej folią aluminiową i wstaw do lodówki do stężenia.

**KROK 3:** Kiedy masa będzie już zwarta, wyłóż ją na wcześniej przygotowany spód.