

# Sernik kokosowy na zimno

Pyszny sernik kokosowy bez pieczenia

12 porcji



średni

40 Min.



## Składniki:

### Spód:

150 g herbatników  
20 g wiórków kokosowych  
1 łyżka Ciemnego Kakao Dr. Oetkera  
80 g masła (rozpuszczonego)

### Masa serowa:

360 g jogurtu naturalnego 2% tł.  
1 puszka mleczka kokosowego  
250 g serka mascarpone  
150 g cukru pudru  
2 łyżeczki Ekstraktu naturalnego Migdał z Maroka Dr. Oetkera  
70 g wiórków kokosowych  
1 opak. Żelatyny 20 g Dr. Oetkera  
100 ml wody (wrzącej)

### Polewa:

100 g czekolady mlecznej  
50 ml śmietanki 30% tł.  
10 g wiórków kokosowych

## 1 Sposób przygotowania:

Ciastka pokrusz na piasek, dodaj wiórki i kakao, wymieszaj. Na końcu dodaj rozpuszczone masło. Ciasteczkową masę dokładnie wymieszaj równomiernie do uzyskania konsystencji mokrego piasku. Spód tortownicy o śr. 24 cm wyłóż papierem do pieczenia. Masę ciasteczkową przełóż na spód formy, dociśnij łyżką i wyrównaj. Odstaw do lodówki na czas przygotowania masy serowej.

## 2 Masa serowa:

Do miski przelej jogurt i mleko kokosowe. Dodaj serek mascarpone, cukier puder, ekstrakt migdałowy i wiórki. Całość wymieszaj mikserem do otrzymania jednolitej konsystencji. Żelatynę zalej wrzącą wodą, wymieszaj do całkowitego rozpuszczenia się żelatyny. Do żelatyny dodaj kolejno kilka łyżek masy serowej. Wymieszaną żelatynę dodaj do masy serowej i szybko zmiksuj do połączenia się składników. Masę przełóż na schłodzony spód, wyrównaj powierzchnię i odstaw do lodówki na kilka godzin do całkowitego stężenia.



3 Polewa:

Na garnuszku z wrzącą wodą umieść szklaną miseczkę. Do miseczki włóż kawałki czekolady i wlej śmietankę. Mieszaj do całkowitego rozpuszczenia się czekolady. Polewę odstaw do przestudzenia. Płynną polewę wylej na schłodzony sernik, posyp wiórkami kokosowymi. Odstaw do lodówki do stężenia polewy.

