

# Sernik kokosowy

Pyszny sernik królewski z dodatkiem wiórków kokosowych

ok. 24 porcje



średni

40 Min.



## Składniki:

### Ciasto:

1 opak. Sernika królewskiego Dr. Oetkera  
100 g masła (miękkiego)  
1 szt. jajka

### Masa serowa:

250 g serka mascarpone  
1000 g twarogu (mielonego)  
100 g cukru pudru  
4 szt. jajek  
100 g wiórków kokosowych

### Do dekoracji:

350 g śmietany 18% tł.  
2 łyżki cukru pudru  
2 łyżki soku z cytryny  
50 g wiórków kokosowych

## 1 Sposób przygotowania:

Blachę o wym. 25 x 35 cm wyłoż papierem do pieczenia, boki wysmaruj masłem. Piekarnik nagrzej do 170°C. Mieszanę do wypieku ciasta wsyp do miski, dodaj miękkie masło i jajko. Zagnieć ciasto tak, aby było gładkie. Wylep ciastem dno blaszki.

## 2 Pieczenie:

Ciasto wstaw do nagrzanego piekarnika.

**Piekarnik elektryczny: 170 °C**

**Czas pieczenia: ok. 15 min.**

## 3 Masa serowa:

Serek mascarpone przełóż do miski i zmiksuj. Dodaj twaróg, mieszanę do masy serowej oraz przesiany cukier puder i wiórki kokosowe. Żółtka oddziel od białek, dodaj do masy i zmiksuj. Białka ubij na sztywną pianę i delikatnie wmieszaj do masy serowej. Na upieczony i przestudzony spód przelej masę serową i rozprowadź ją równomiernie.



4 **Pieczenie:**

Blachę z ciastem wstaw do piekarnika.

**Piekarnik elektryczny: 160 °C**

**Czas pieczenia: ok. 70 min.**

Po upieczeniu uchyl lekko drzwiczki piekarnika i pozostaw ciasto do wystudzenia.

5 **Dekorowanie:**

Śmietanę oraz przesiany cukier puder wymieszaj z sokiem z cytryny i przelej na sernik. Wierzch posyp wiórkami kokosowymi. Sernik odstaw na kilka godzin do lodówki.

